





D. Seve delin. *B. L. Prevost Sculp.*

Adduxit ea ad Adam, ut videret quid vocaret ea.

Genese Chap. II.

DICTIONNAIRE RAISONNÉ UNIVERSEL D'HISTOIRE NATURELLE;

CONTENANT

L'HISTOIRE

DES ANIMAUX, DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX,

Et celle des Corps Célestes, des Météores, & des autres principaux Phénomenes de la Nature;

AVEC

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION

DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES;

Et le détail de leurs usages dans la Médecine, dans l'Economie domestique & champêtre, & dans les Arts & Métiers.

On y a ajouté une Table concordante des Noms Latins, & le renvoi aux objets mentionnés dans cet Ouvrage.

Par M. VALMONT DE BOMARE, Démonstrateur d'Histoire Naturelle, Censeur Royal, Maître en Pharmacie, Honoraire de la Société Economique de Berne, Membre de l'Académie Impériale d'Allemagne, Associé des Académies Royales des Sciences, Belles-Lettres & Arts de Rouen, de Caen; des Sociétés Royales des Sciences de Montpellier, d'Agriculture de Paris, &c.

NOUVELLE ÉDITION, REVUE ET AUGMENTÉE.

TOME PREMIER.



A PARIS.

CHEZ LACOMBE, Libraire, Quai de Conti.

M. DCC. LXVIII.

Avec Approbation, & Privilege du Roi.





A MONSIEUR
LE
MARQUIS DE MARIGNY,

Conseiller du Roi en ses Conseils, Commandeur des Ordres de Sa Majesté, Directeur & Ordonnateur Général des Bâtiments, Jardins, Arts, Académies & Manufactures Royales; Lieutenant-Général de la Province de l'Orléannois.

MONSIEUR,

L'intérêt que vous prenez au progrès des Sciences, votre amour pour les beaux Arts, l'accueil favorable & l'encouragement que vous accordez à ceux qui les cultivent, le desir que vous avez toujours témoigné de voir

paroître des Ouvrages utiles ; tant de considérations, jointes à la bienveillance dont vous m'honorez, me font espérer votre protection pour celui que je prends la liberté de vous offrir. Je m'estimerois trop heureux, si mon travail pouvoit mériter le suffrage d'un Homme que des monuments solides & durables, exécutés sous ses ordres, à l'honneur de la Nation, ont rendu cher à la Patrie, & recommandable à tout bon Citoyen.

Je suis avec un profond respect,

MONSIEUR,

Votre très humble & très obéissant
Serviteur, VALMONT DE BOMARE.

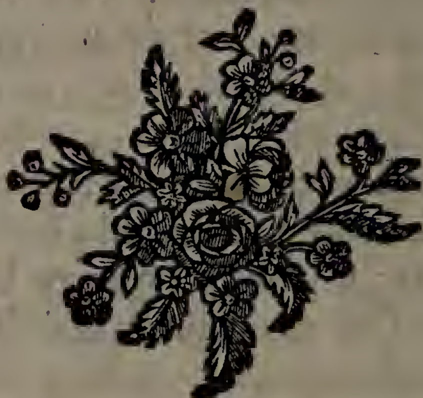
AVIS DU LIBRAIRE,

Sur la nouvelle Edition du Dictionnaire raisonné universel d'Histoire Naturelle.

L'EMPRESSEMENT avec lequel le Public a recherché cet Ouvrage, en fait connoître assez l'importance & l'utilité. La premiere Edition a été enlevée rapidement à Paris: elle a été contrefaite en différentes Villes de France & des Pays étrangers; & malgré un grand nombre de fautes grossieres & ridicules, ces Copies corrompues ont trouvé des Acheteurs. Cet Ouvrage a été traduit dans plusieurs Langues; il a été bien accueilli par toutes les Nations savantes de l'Europe; enfin sa réputation est solidement établie: c'est ce qui a engagé l'Auteur à exciter & à mériter, par de nouveaux soins & par de nouvelles recherches, l'attention & l'estime de ses Lecteurs. Voici une seconde Edition, revue, avec des Additions qui ont porté ce Dictionnaire à un Volume de plus: il est imprimé avec toute l'exactitude possible sous deux formats & en caracteres différents; savoir, en quatre Volumes *in-4°*. & en six Volumes *in-8°*. On croit avoir satisfait par-là aux desirs de ceux qui demandoient un caractere facile à lire, avec un format commode pour leur Cabinet, & aux demandes des Personnes qui veulent des Volumes portatifs, moins coûteux & convenables pour la Campagne, pour les Voyages & pour les lectures habituelles.

On a souvent renvoyé, dans le cours de cet Ouvrage, au Dictionnaire de Chymie & à celui des Arts & Métiers, l'un & l'autre en deux Volumes *in-8°*. qui se vendent chez le même Libraire, ainsi que le Dictionnaire d'Histoire Naturelle, avec lequel ils ne font qu'un seul tout, par le rapport intime & la liaison nécessaire des objets traités & discutés avec une juste étendue dans ces trois Dictionnaires. En effet, si l'Histoire

Naturelle nous présente l'inventaire & la description des richesses & des productions que la Nature étale à nos yeux dans ses trois regnes; la Chymie nous fait pénétrer dans l'intérieur même de ces corps, par la décomposition, par l'analyse, & par l'examen de leurs propriétés chymiques & physiques ; & les Arts & Métiers enseignent les moyens industrieux que l'art & le génie emploient pour convertir ces mêmes substances à notre usage, à nos besoins, à nos plaisirs. C'est dans ce cercle de connoissances, que se trouvent renfermés le *spectacle*, les *propriétés* & l'*emploi* des productions naturelles.



PREFACE.

Il n'y a point de ſpectacle plus intéreſſant que celui des Êtres ſans nombre qui peuplent l'Univers. Les merveilles nous environnent de toutes parts; &, pour qui ſait voir, rien n'eſt indifférent dans cette immenſité d'objets de toutes eſpeces.

C'eſt ce vaſte & ſublime Tableau que j'ai déja entrepris de crayonner & de préſenter au Public qui a daigné l'accueillir: c'eſt tout le domaine, en quelque ſorte, de la Nature, dont je donne la deſcription.

Trois regnes fameux par leur étendue & par leur importance, ont juſqu'ici partagé les recherches & les remarques des Obſervateurs. Combien de parties mêmes de chacun de ces regnes ont eu des Hiſtoriens particuliers!

Les *Animaux*, les *Végétaux* & les *Minéraux* ont preſque toujours été vus, recueillis, repréſentés à part. C'étoit auſſi le plan que je m'étois propoſé de ſuivre d'abord, comme je l'ai annoncé dans ma Minéralogie; mais, ſans abandonner ce projet, qui pourra trouver ſon exécution à la ſuite des *Elémens d'Hiſtoire Naturelle* que je me propoſe de donner dans quelque tems, j'ai reconnu, par ma propre expérience, combien il ſeroit utile & curieux d'avoir un Recueil qui offrît l'enſemble & la réunion de tous les corps, de tous les phénomenes de la Nature.

Il a fallu, pour bien remplir cette idée, adopter la forme la plus propre à répondre ſur-le-champ à la curioſité du Lecteur. Les eſpeces ſont ſi variées, ſi multipliées, ſi confondues, que les plus habiles Naturaliſtes ne ſont pas encore parvenus au point de pouvoir leur aſſigner, d'une maniere immuable, l'ordre & le rang qui leur conviennent: on ne ſait, ſur les limites, comment claſſer les Êtres qui ſemblent appartenir à pluſieurs eſpeces en même tems. Or, vouloir, dans une deſcription rapide de tous les objets connus, ſuivre les détours de ce vaſte labyrinthe, ſans quitter le fil de la méthode, ce ſeroit s'expoſer à s'égarer avec ceux auxquels on ſe propoſe de ſervir de guide.

C'eſt pourquoi je me ſuis déterminé à imiter, pour ainſi dire,

la marche de la Nature, trop féconde, pour compter ou pour arranger ſes productions, & qui affecte par-tout un déſordre ſublime. L'ordre Alphabétique d'un Dictionnaire raiſonné peut donc être regardé, à bien des égards, comme le plus convenable, comme le ſeul même admiſſible, pour paſſer en revue tous les articles intéreſſants de l'Hiſtoire Naturelle. Cependant cette forme même de Dictionnaire eſt ſuſceptible d'un plan méthodique. Celui que j'ai adopté tend à mettre les richeſſes de la Nature, ſous l'aſpect le plus commode.

C'eſt ainſi que j'ai eu l'attention de faire, de tous les articles principaux, autant de points de réunion, où le Lecteur peut ſe placer, & d'où il peut obſerver l'analogie des genres & des eſpeces, & ſaiſir la chaîne qui doit lui faire parcourir, avec ordre & ſucceſſivement, les objets de ſa curioſité.

Veut-on, par exemple, avoir une idée générale du tout enſemble, on n'a qu'à conſulter le mot *Hiſtoire Naturelle* : on y verra la diſpoſition du Cabinet le plus riche & le plus magnifique. C'eſt la Mappe-monde, en quelque ſorte, de l'Empire de la Nature, où j'indique ſes trois Regnes & leurs grandes diviſions.

Deſire-t-on enſuite plus de détail, il eſt facile de recourir à leurs articles particuliers ; & en ſuivant toujours les termes correſpondants & indiqués, on approfondira la ſérie des Êtres d'une même claſſe.

Chaque Regne eſt annoncé par un grand article, ou plutôt par un diſcours qui en fait connoître les caracteres principaux & les dépendances relatives. Chacune de ſes diviſions eſt pareillement décrite ; il y a une progreſſion ménagée, par laquelle le Lecteur peut paſſer graduellement des généralités des genres & des eſpeces à ce qu'ils ont de particulier.

C'eſt conformément à ce plan que, dans l'article *Animal*, je préſente les traits généraux qui caractériſent tous les Êtres compris dans le regne *Animal*. L'article de l'*Homme* fait connoître les variétés de ſon eſpece, & ce qui l'éleve audeſſus de celle des autres animaux. *Quadrupedes*, *Oiſeaux*, *Poiſſons*, *Coquilles*, *Inſectes*, *Polypes*, &c. offrent de même les formes diſtinctives que la Nature leur a données.

J'ai lié, par une ſemblable méthode, tous les articles rela-

tifs d'une même claſſe, ſoit dans le Regne végétal, ſoit dans le Regne minéral. En ſorte que l'on pourra, ſi l'on veut s'en donner la peine, ſe procurer la lecture ſuivie d'un Traité détaillé ſur tel objet qu'on voudra étudier.

Que l'on conſulte, pour l'intelligence des Végétaux, les mots *Plantes*, *Arbres*, *Bois*, *Fleurs*, &c. comme pour la connoiſſance des Minéraux, les mots *Terre*, *Mines*, *Eaux*, *Sels*, *Pierres*, &c. on verra dans ces articles les généralités, les principes, les caracteres du genre, & comme autant d'introductions, qui conduiſent à l'examen particulier des individus.

Il y a des ſingularités qui n'appartiennent ſouvent qu'à une eſpece; ce ſont des différences, des propriétés caractériſtiques que je n'ai pas cru devoir ſéparer du terme générique, afin que le Lecteur trouvât raſſemblé, dans un même point de vue, tout ce qui forme & termine le tableau de l'objet qu'il veut examiner. Ainſi j'ai rapproché, dans un ſeul article, ce qui concerne les *Abeilles*, leur naiſſance, leur accroiſſement, leur façon de vivre, leur police, leurs travaux & leur induſtrie: j'enſeigne la façon de les gouverner, les moyens d'en tirer le plus grand profit; je décris les différentes eſpeces connues de ces mouches laborieuſes; & je place tout de ſuite les mots *Eſſaim*, *Alvéole*, *Propolis*, *Miel*, *Cire*, &c. en ſorte que cet article devient, en quelque ſorte, un Traité complet ſur les Abeilles.

Je traite, avec la même étendue, ce qui concerne les *Chenilles*, en décrivant, dans le même article, leurs variétés, leur maniere d'être, leur induſtrie particuliere, leurs métamorphoſes, leur état de chryſalides, la ſtructure de leurs coques; en un mot tout ce qui les concerne.

C'eſt dans la même vue, qu'au mot *Inſecte*, après la deſcription générale des Inſectes, j'explique ce que c'eſt que *Stigmate*, *Œil à réſeau*, &c. Je termine les *Corallines*, qui ſuccedent au *Corail*, par la deſcription des différentes productions à Polypier, telles que *Litophytes*, *Eſcarés*, *Eponge*, *Alcyons*, &c. Je donne à l'article *Fer*, la deſcription de l'*Emeril*, de l'*Hæmatite*, de la *Manganaiſe*, de l'*Aimant*, de la *Pierre de Périgord*, &c. J'ai rappellé au mot *Champi-*

gnon, l'hiſtoire des *Mouſſerons*, *Morilles*, *Truffes*, *Veſſes-de-Loup*, *Oreilles de Judas*, &c. J'ai réuni au mot *Pin* l'hiſtoire des ſucs réſineux qu'on retire des *Piceas*, tels que le *Brai ſec*, la *Poix réſine*, le *Galipot*, le *Barras*, la *Poix graſſe*, le *Bijon*, l'*Eſſence de Térébenthine*, le *Goudron*, le *Brai gras*, la *Poix navale*, le *Noir de Fumée*, le *Zopiſſa*, &c. &c.

Enfin, ſans citer ici tous les articles où j'ai ſuivi cet ordre ſynthétique, il ſuffit d'avertir le Lecteur qu'il a été obſervé par-tout où il pouvoit répandre plus de netteté, plus de lumieres, & former un enſemble curieux par l'hiſtoire comparée de certains objets, qui, étant du même genre, ont cependant des formes différentes.

Je me ſuis appliqué principalement à mettre une proportion entre les objets traités dans ce Dictionnaire relativement à leur importance & à leur utilité. On ſent bien qu'il eût été impoſſible, inutile même, de donner une deſcription également étendue de toutes les productions de la Nature.

Une ſimple ébauche, quelques traits principaux, ont ſuffi pour eſquiſſer le vulgaire des Êtres répandus avec tant de profuſion ſur la ſurface de la terre. J'ai même paſſé ſous ſilence quelques Végétaux peu remarquables ; & certains Animaux fabuleux, qui n'ont d'exiſtence que dans les Relations des Voyageurs crédules ou menteurs.

Mais j'ai dû m'arrêter, avec complaiſance, ſur tous les objets qui méritent notre attention, par leur utilité prochaine, par la ſingularité de leurs formes, par les avantages de leurs propriétés, & par l'intérêt que nous avons de les connoître, de nous en ſervir, ou de nous en garantir.

Combien d'animaux ſe plaiſent dans notre ſociété, où ils ſont compagnons de nos travaux, eſclaves laborieux, domeſtiques attachés, amis agréables ! beaucoup, ſoit originaires, ſoit naturaliſés dans notre climat, ou étrangers, fourniſſent à notre nourriture, à notre entretien, aux commodités, aux plaiſirs de la vie, & ſont d'un commerce lucratif. Ces eſpeces précieuſes ne peuvent être trop préconiſées, trop ſoignées, trop multipliées ; c'eſt pourquoi elles occupent des places diſtinguées dans cet Ouvrage. On aimera, ſans doute, à conſidérer le tableau fidele de leur méchaniſme, de leur figure, de leur

leur instinct, de leurs mœurs, de leur éducation : on est curieux de les voir naître, s'élever, se reproduire, & prendre soin de leur postérité. Ils nous intéressent trop pour négliger d'étudier leurs maladies, & pour ne point nous empresser de chercher les remedes convenables à leurs maux. A l'égard des Animaux sauvages, on a parlé de leurs ruses, de leurs guerres, de leurs demeures, du tems de leur gestation, de leurs façons de vivre & d'élever leurs petits, de leurs migrations, &c. Que l'on consulte les articles *Cheval*, *Chien*, *Castor*, *Taureau*, *Bélier*, *Cerf*, *Lapin*, *Autruche*, *Baleine*, *Morue*, *Hareng*, *Tortue*, *Léming*, *Formicaléo*, *Fourmi*, *Vers à soie*, *Cochenille*, & mille autres : ces articles piqueront la curiosité de tout Lecteur, soit par l'histoire même des animaux, soit par l'exposition des ressources dont ils sont pour nous.

C'est aussi ce qui m'a engagé à décrire, dans les occasions convenables, les avantages que le commerce retire de certaines especes, comme la préparation du blanc de Baleine, de la Colle de poisson, du Chagrin ; l'usage du Castoreum, du Musc, de la Civette, &c. l'art d'élever sans poule des Poulets ; l'origine & l'usage de la Résine lacque, du Chermès ou Graine d'écarlate, de la Pourpre du Buccin & du Murex ; la maniere de ramasser des Coquillages, de les encaisser, & de pêcher le Corail ; la préparation des intestins de l'Agneau.

J'ai mentionné les ruses de la chasse, ses loix, ses plaisirs ; la maniere d'attaquer & de prendre les animaux dangereux.

J'ai parlé de la *Tonte* de l'animal qui nous habille de son superflu ; de la *Castration* qui est devenue un art pour faire profiter certaines especes destinées à notre nourriture, ou un moyen de dompter des caracteres sauvages que nous avons intérêt de plier à notre service.

Je n'ai pas omis les arts du *Manege*, de la *Pêche*, de la *Fauconnerie*, & touts les procédés particuliers de l'industrie qui fait valoir les productions ou les dépouilles de certaines especes.

Il y a de ces animaux, dont il est essentiel pour nous de conserver les belles formes, & que nous voulons perpétuer avec toute la franchise de leur origine : j'ai marqué, à cet

égard, l'utilité du croisement des races, afin d'empêcher qu'elles ne dégénerent & ne s'abâtardissent.

Il est d'autres sortes d'animaux ennemis du genre humain, malfaiteurs-nés: l'homme a prononcé leur proscription; c'est pourquoi, après les avoir dénoncés, après avoir donné leur signalement bien circonstancié, après avoir décrit leur caractere méchant, & leur instinct perfide, j'ai enseigné les moyens les plus efficaces pour éloigner ou détruire ces tyrans de la société. On peut en voir des exemples aux mots *Serpents*, *Hannetons*, *Cousins*, *Puces*, *Punaises*, *Pou*, *Teigne*, *Sauterelle*, *Vers rongeurs de vaisseaux*, & tant d'autres, dont les especes ne sont malheureusement que trop communes & trop répandues.

J'ai recueilli aussi avec soin les réflexions ou découvertes anatomiques les plus neuves, qui rendent raison de plusieurs irrégularités de quelques animaux. Il y a une observation curieuse qui justifie le *Coucou* du reproche, j'ai presque dit du crime, d'introduire ses œufs dans des nids étrangers, & de donner ses petits à nourrir par des oiseaux qui s'en croient les peres.

J'expose l'appareil des Os & Muscles pectoraux dans les Oiseaux, & la méchanique de leur vol. Je rapporte de quelle maniere se fait la respiration du Cygne & du Pélican; je fais connoître la conformation singuliere de l'Eléphant, du Didelphe, de la Loutre & des ruminans; je décris la bizare procréation du Crapaud pipal, du limaçon & des crustacées, la formation des écailles du poisson, & des ongles des quadrupedes. J'explique quels sont les muscles qui servent à redresser & étendre la queue du Paon & du Coq d'Inde, ou à élever & abaisser la crête de la huppe; pourquoi les plumes des oiseaux ne sont que peu ou point altérées par l'air ou par la pluie: je fais remarquer la structure extraordinaire de la queue de la Poule & des pieds du Cormoran; la singularité de l'orifice & du cloaque du *Paresseux*, qui est semblable à celui des oiseaux; je fais connoître la cause d'où dépend la couleur rouge de la chair du Saumon, ainsi que la couleur noire de l'Afriquain; j'expose la grande multiplication du Lapin & du Lievre; je

décris l'organe hydraulique des Poiſſons ſoufleurs, la conformation de l'œil du Chat, la force expanſive & contractive des muſcles peauſſiers du Rat muſqué, l'engourdiſſement léthargique du Loir, de la Marmote, &c. Je dis de quel uſage eſt la grandeur de la glande pinéale chez l'Elan, & de la trachée artere chez le Vari, & en quoi dépend la force digeſtive de l'eſtomac des Chiens; enfin, combien les organes des ſens ſont exquis & délicats, &c.

C'eſt le même plan obſervé dans les Végétaux. Les plantes utiles & uſuelles, ſoit exotiques, ſoit indigênes, cultivées ou ſauvages, terreſtres ou aquatiques, enracinées ou paraſytes, ont été traitées avec une certaine étendue. J'ai rapporté non-ſeulement leurs propriétés en Médecine, leurs uſages dans les alimens, ou pour les Arts de l'ébéniſterie, du tour, de la ménuiſerie, du charronnage, de la teinture, & de tant d'autres, mais encore ce qui concerne la culture, avec une inſtruction ſur les labours, ſur la maniere de fumer, marner, ſemer, greffer & planter. Les articles *Vigne*, *Rai-graſs*, *Chêne*, *Hêtre*, *Peuplier*, *Erable*, *Garence*, *Paſtel*, *Lin*, *Chanvre*, *Luzerne*, *Gazon*, *Foin*, *Prairies artificielles*, *Landes*, *Fumier*, &c. en fourniſſent une multitude d'exemples, notamment l'article du *Bled*, où j'ai expoſé la pratique la plus accréditée pour conſerver les grains. Je n'ai pas paſſé ſous ſilence les moyens dont la Nature ſe ſert pour ſemer elle-même les plantes.

Je me ſuis fait un plaiſir de donner les principes d'éducation de ces belles fleurs qui font le charme des yeux & les délices des Amateurs. Les *Roſes*, les *Œillets*, les *Oreilles d'Ours*, les *Tulipes*, les *Renoncules*, les *Jacinthes*, les *Anémones*, toutes ces familles ſi aimables, ſi brillantes, méritoient, ſans doute, une attention de préférence. J'ai répandu ſur tous ces objets pluſieurs obſervations générales, qui peuvent auſſi s'appliquer à la culture des autres fleurs.

Je me ſuis ordinairement contenté de décrire les plantes par leurs caracteres les plus frappans, & d'indiquer leurs principales propriétés par les termes *Carminative*, *Alexitaire*, *Vermifuge*, *Hiſtérique*, &c. mais on trouvera à la ſuite du mot *Plante* une explication plus étendue de leur vertu, & un dé-

tail des caracteres botaniques. C'est en effet, ce qui nous intéresse davantage, que de savoir les secours que nous pouvons attendre de ces végétaux, dans nos maux & pour nos besoins. C'est aussi ce qui m'a engagé à donner, dans l'occasion, plusieurs préparations usuelles, telles que celles de l'*Agaric de chêne*, de l'*amadou*, des *Vins d'Absynthe*, de *Génievre*, d'*Alkekenge*, du *Syrop* d'*Orgeat*, de l'*Essence de Jasmin*, & du remede contre la maladie du vernis des Chinois. Je rapporte les bons effets qu'a produit, dans des maladies dangereuses & désespérées, l'usage interne du *Napel*, de la *Ciguë*, de la *Pomme épineuse*, de la *Jusquiame*, du *Colchique*, & d'autres plantes semblables, suivant la nature du climat & du sol.

Je fais connoître la préparation de l'*Indigo*, du *Roucou*, du *Magnoc*, de l'*Orseille*, de la *Garence*, du *Pastel*, de la *Glu*, du *Sagou*, du *Salop*, du *Sucre* & de la *Térébenthine*.

Je désigne la maniere dont on récolte le *Labdanum*, la *Manne*, les *Dattes*, les *Olives*, la *Vanille*. Je rapporte les meilleures méthodes de hâter la maturité de certains fruits, comme des figues, &c.

On sait que dans chaque siecle, chaque âge, chaque pays est marqué par de nouvelles découvertes, & le tems présent ajoute toujours au passé : j'ai recueilli tout ce qui est relatif à cet objet. J'ai reconnu que le bois jaune est le même arbre que le *Tulipier* ou arbre aux Tulipes, & que l'arbre de la Folie est celui d'où découle la résine *Caragne*. J'ai décrit l'art de conserver les *Fleurs* dans leur forme, leurs couleurs, & une partie de leur odeur.

Je rapporte les phénomenes singuliers que présentent les animaux, les végétaux & les minéraux : les effets de la *Sensitive*, de la *Tourmaline*, de la *Torpille*, de l'*Aimant*, &c. sont mentionnés à leur place ; & j'ai eu soin de marquer les objets qui sont de l'ancien Continent ou du nouveau. Je fais observer que les plus grands quadrupedes sont sous la Zône Torride.

Il y a des productions étrangeres que le commerce nous a rendu familieres, & dont l'usage nous a fait des besoins : elles nous intéressent trop, pour négliger de les connoître ; j'ai cru qu'à ce titre on liroit avec plaisir, les détails curieux qui concernent le *Thé*, le *Caffé*, le *Cacao*, le *Poivre*, le *Gérofle*, la *Muscade*, le *Quinquina*, le *Cachou*, le *Coton*, &c.

Comme l'Omonymie, ſur-tout en Botanique, fait un chaos difficile à débrouiller pour les Amateurs, & même pour les Etudians, j'ai tâché de donner des épithetes courtes & préciſes, leſquelles applaniſſent les difficultés en ce genre : c'eſt pour faciliter l'intelligence de ces ſortes de contradictions, à toutes ſortes de Perſonnes ; ſur-tout aux Etrangers, que j'ai donné, à la fin de cet Ouvrage, une Table Latine, concordante & alphabétique des noms & mots dont j'ai parlé dans ce Dictionnaire.

La deſcription des Minéraux n'eſt point la partie la moins eſſentielle de cet Ouvrage. La Nature, admirable dans tous ſes Regnes, ſemble avoir renfermé, dans le Regne minéral, ſes tréſors les plus riches. Toutes les productions de ce genre méritent d'être connues particuliérement ; je les ai décrites avec plus ou moins d'étendue, à raiſon de leurs propriétés & de leur importance.

J'ai rapporté les ſentiments les plus accrédités ſur l'origine, la formation & les uſages de ces corps ; je n'ai pas oublié l'hiſtoire des jeux de la Nature ; j'ai marqué le méchaniſme des *Denderites* ou arboriſations, & celui des ſtalactites, la maniere de retirer le Sel ammoniac, de filer l'Amianthe, ainſi que la ſoie de la Pinne marine ; je détermine la nature de l'Alun de plume des Droguiſtes, le véritable Albâtre des Anciens, le Succin élaſtique des Curieux ; & en quoi conſiſte la différence du Cinabre naturel, du Cinabre faux. J'ai fait connoître la nature de la pierre obſidienne & des Agates, tant naturelles que factices : j'ai donné leur deſcription, & l'hiſtoire des Métaux, des demi-Métaux, de la Tourbe, des Foſſiles, des Pyrites, des Pierres précieuſes. Je parle des expériences qu'on a faites depuis quelques années ſur la Platine & ſur la Zéolite, du travail des mines de cuivre, d'or, de mercure, de la mine d'argent, du ſel gemme, &c. Je découvre aux regards des Amateurs ces laboratoires profonds de la Nature, où elle ſemble ſe dérober loin de notre vue pour former, dans le plus grand ſecret, les tréſors que nous ſommes ſi jaloux de découvrir & de lui arracher. Je me flatte qu'on trouvera, dans cet Ouvrage, des recherches ſur différents points importants du ſyſtême du monde.

Le tableau univerſel de l'Hiſtoire Naturelle eſt completté, dans cet Ouvrage, par le rang qu'y occupent les Corps céleſtes, les Planetes, l'hiſtoire de notre Globe, les Météores, les mouvements de l'Atmoſphere, les propriétés des Elémens, & tous ces Phénomenes, ſi étonnants, ſi importants, où la Nature ſe montre dans l'éclat de ſa puiſſance, & dans tout l'appareil de ſa majeſté.

Les Naturaliſtes avoient abandonné, cette étude aux Phyſiciens; mais on me ſaura gré de la réclamer ici comme une des plus belles parties du plan que je me ſuis propoſé de remplir.

Pour être inſtruit de ce que j'ai écrit ſur le ſyſtême Planétaire, il ſuffira de jetter un coup d'œil ſur les articles *Ciel*, *Comete*, *Eclipſes*, *Planette*, &c. Les articles *Arc-en-Ciel*, *Aurore boréale*, *Brouillard*, *Chaud*, *Crépuſcule*, *Eclair*, *Exhalaiſons*, *feux Follets*, *Froid*, *Neige*, *Nuées*, *Orage*, *Pluie*, *Tonnerre*, *Travates*, *Trombe & Vents*, donneront une idée des influences météorologiques. On prendra auſſi des idées ſur la configuration de notre Globe en conſultant les articles *Chaos*, *Filons*, *Fleuve & Fontaine*, *Golphe*, *Iſle*, *Lac*, *Mer*, *Mines*, *Montagne*, *Vallées*. On apprendra les altérations que notre Globe a éprouvées, en liſant les articles *Cataracte*, *Couche de la terre*; *Courans*; *Déluge*, *Détroit*, *Falun*, *Foſſiles*, *Grotte*, *Tremblements de terre & Volcans*.

On me ſaura gré, ſans doute, d'avoir étendu les morceaux les plus importants: ces articles ſont dans le regne animal les mots *Animal*, *Bélier*, *Chamois*, *Ecreviſſe*, *Egledon*, *Eléphant*, *Hermaphrodite*, *Homme*, *Os*, *Poil*, *Tajacu*, *Taureau*, *Vache marine*, *Vigogne*; *Unau*, *Yvoire*. *Zebre*, *Zoophytes*. Ceux du regne végétal ſont les mots, *Arbre*, *Arbre triſte*, *Canelle*, *Cytiſe*, *Ecorce*, *Feuille*, *Fleur*, *Graine*, *Racine*, *Tabac*. Les articles du regne minéral ſont les mots *Craie*, *Criſtaux*, *Diamant*, *Foſſile*, *Glace*, *Montagne*, *Pétrification*, *Sel marin*, *Terre*, *Tourbe*. Je vais citer auſſi les articles les plus intéreſſants, & qui ſont nouveaux dans cette Edition: le regne animal fournit les mots *Araignée maçonne*, *Aurochs*, *Bacheleys*, *Bombardier*, *Dents*, *Géant*, *Génération*, *Nain*, *Ours marin*, *Semence*, *Valves*. Le regne végétal

offre les mots *Arbouse*, *Arbre aux pois*, *Botanique*, *Buck-béan*, *Herbier*, *Pierre à champignon*, *Saranne*, *Taillis*. Le regne minéral donne les mots *Glaciers*, *Lauvines*, *Mer glaciale*, *Pierre à fard*, *Zéolite*.

Telle est l'idée sommaire de l'Ouvrage que je présente au Public ; je puis me flater qu'il est le seul qui ait encore paru en ce genre. Dès le premier coup d'œil, on reconnoîtra combien il est différent des Dictionnaires de Pomet & de Lémery, & du Livre qui a paru, il y a quelque tems sous le nom de *Dictionnaire portatif d'Histoire Naturelle*.

J'ai tâché de rassembler & de décrire, avec le plus d'exactitude qu'il a été possible, toutes les richesses de l'Histoire Naturelle, & de donner l'esquisse précise de chaque objet, depuis l'instant qu'il sort des mains de la Nature, jusqu'à celui où l'homme l'emploie pour son usage ou pour l'embellissement de son séjour.

Cette Collection peut servir de guide fidele à l'Amateur qui veut étudier l'Histoire Naturelle ou examiner, avec utilité, ces beaux Cabinets qui renferment les productions de tous les pays. Ce Recueil peut être regardé, à beaucoup d'égards, comme un Traité de Matiere médicale, d'agriculture, de jardinage, de commerce, des arts, & de physique ; puisqu'on y envisage chaque objet par l'utilité qu'on en tire dans la Médecine, dans l'Economie domestique & champêtre, & dans les Arts & Métiers.

C'est le spectacle le plus touchant pour un cœur reconnoissant, qui fait admirer le Créateur dans ses œuvres, & pour quiconque desire de s'instruire. Le Savant trouvera, dans ce Dictionnaire, le résultat de ses connoissances & de ses études : l'Homme du monde, pour qui tout est quelquefois nouveau dans la Nature, y cherchera un amusement utile & instructif ; & ne dois-je pas même me flater que ce Livre entrera dans le plan d'éducation des Personnes bien nées de l'un & de l'autre sexe, s'il est vrai qu'on ne peut, sans se rendre coupable, demeurer spectateur indifférent des biens que la Providence a semés, avec tant de libéralité, sous nos pas.

J'ai voulu être utile, instructif, intéressant ; & ce n'est point sans des recherches immenses, sans un travail long,

ſans des efforts conſidérables, que j'ai pu eſpérer d'approcher du but que je m'étois propoſé.

J'ai puiſé l'Hiſtoire des faits de la Nature dans les Ecrits des Obſervateurs les plus célebres, anciens & modernes, & dans les Relations des Voyageurs les plus accrédités chez toutes les Nations. J'ai conſulté les Journaux françois & étrangers, les Mémoires des Académies, & un grand nombre d'Ouvrages & de Traités ſur toutes ſortes de matieres. J'ai ſur-tout interrogé l'expérience; j'ai vu, j'ai comparé, j'ai décrit avec fidélité & exactitude la plûpart des productions de la Nature, ſoit dans les divers dépôts qui ſont raſſemblés ſous nos yeux, ſoit dans celui même que j'ai formé pour les démonſtrations de mes Cours d'Hiſtoire Naturelle, & pour mon uſage, ſoit d'après les remarques que j'ai été à portée de faire dans mes Voyages dans les Provinces de la France, & en différentes contrées de l'Europe. J'ai tiré, par analogie des genres & des eſpeces, beaucoup d'Obſervations particulieres; & peut-être ai-je donné des vues utiles ſur certains objets; peut-être ai-je ſemé des germes de découvertes, qui pourront ſe féconder & ſe réaliſer par la ſuite avec ſuccès. Je dois auſſi confeſſer que j'ai tiré beaucoup de connoiſſances des entretiens des Artiſtes, & ſur-tout de la converſation de pluſieurs Savants illuſtres, qui ſont, de nos jours, les oracles & les interprêtes de la Nature.

Cet Ouvrage n'eſt donc pas ſeulement un Vocabulaire, mais un Dictionnaire raiſonné, une Analyſe ſuivie, diſcutée, comparée, & méthodique de toute l'Hiſtoire Naturelle. En un mot, mon intention a été de faire une ſuite complette de Mémoires ſur tous les objets que préſente la Nature; & je les ai rangés dans un ordre alphabétique, uniquement pour la commodité des recherches.

DICTIONNAIRE



DICTIONNAIRE RAISONNÉ D'HISTOIRE NATURELLE.

AAVORA. Fruit d'une eſpece de grand palmier qui ſe trouve dans les Indes Occidentales & dans l'Afrique. L'*Aavora* eſt de la groſſeur d'un œuf de poule, & eſt renfermé avec pluſieurs autres dans une grande gouſſe. La chair de ce fruit contient un noyau dur, de la groſſeur de celui de la pêche, avec trois trous aux côtés, & deux plus petits l'un proche de l'autre. Il renferme une amande blanche, fort aſtringente, & propre à arrêter le cours de ventre.

ABADA ou BADA. Nom que pluſieurs Voyageurs donnent à un quadrupede farouche qui ſe trouve ſur la côte méridionale de Bengale. Cet animal, qui eſt de la groſſeur d'un poulain de deux ans, a la queue d'un bœuf, les pieds du cerf, fendus, mais plus gros; la tête d'un cheval, cependant plus applatie, plus courte, & revêtue d'un crin plus épais & plus rude : elle eſt en outre armée de deux cornes, dont l'une eſt ſur le front, peu groſſe, longue de trois à quatre pieds, unie, pointue, droite dans la jeuneſſe de l'animal, & recourbée en devant quand il eſt devenu vieux; l'autre corne eſt plus courte & plus plate, noirâtre, & placée ſur la nuque du cou. Les Negres diſent que l'*abada* eſt fort léger à la courſe : ils le tuent pour lui enlever ſes cornes, qu'ils regardent comme un ſpécifique contre toutes ſortes de poiſon. On ſoupçonne que cet animal de l'Inde eſt la femelle du *Rhinoceros* : voyez *ce mot*.

ABANGA. Les habitans de l'Isle Saint-Thomas donnent ce nom au fruit de leur palmier : ce fruit est de la grosseur d'un citron, auquel d'ailleurs il ressemble beaucoup. C. Bauhin dit que les Insulaires en font prendre trois ou quatre pepins par jour à ceux de leurs malades qui ont besoin de pectoraux. *Voyez* PALMIER.

ABEILLE, *Apis*. De tous les insectes que les Naturalistes ont étudiés, l'abeille est le plus admirable. Il y en a plusieurs especes, qui, quoiqu'elles ne nous soient point aussi précieuses, parceque nous ne pouvons point en retirer d'utilité comme des abeilles communes, méritent cependant notre attention par l'industrie qu'elles nous font voir. Je ferai l'histoire de ces diverses especes d'abeilles, d'après les observations de M. de Réaumur, & d'après l'abrégé que nous en a donné un ingénieux & savant Naturaliste.

Je parlerai d'abord de l'abeille commune, insecte si précieux par son utilité, qu'il seroit avantageux, pour le bien de la société, qu'on le multipliât davantage. Viendra ensuite l'histoire des *abeilles villageoises :* sous ce nom générique sont compris les *abeilles bourdons* ou *bourdons velus*, qui vivent au nombre de cinquante ou soixante dans une même habitation : les abeilles qu'on trouve réunies dans un même lieu, mais qui n'y forment point une espece de société, appellées *abeilles solitaires ;* telles sont les *abeilles perce-bois*, les *abeilles maçonnes* de différentes especes, les *abeilles qui creusent la terre*, les *abeilles coupeuses de feuilles*, celles qui font leurs nids dans des murailles avec des especes de membranes soyeuses ; & les *abeilles tapissieres :* spectacle admirable où se trouvent réunis l'utile & l'agréable ; ouvrages remplis de merveilles, où l'on reconnoît la main puissante qui en a semé tout l'univers.

Abeille commune ou *Mouche à miel.*

L'ABEILLE COMMUNE ou MOUCHE A MIEL, en latin *Apis*, est un insecte de l'espece des mouches à quatre aîles : elle est à-peu-près trois fois aussi grosse que la mouche commune, velue, d'une couleur brillante, mais brune.

Cette espece de mouche est du nombre de celles qui vivent en société & travaillent en commun. Autrefois elles étoient toutes sauvages, habitant les vastes forêts de la Pologne, de la Moscovie, & des autres contrées du Nord, où elles se logeoient dans des creux d'arbres ou de rochers : l'homme les a soumises à son domaine pour profiter de leurs travaux, & les a rassemblées dans des especes de *paniers* qu'on nomme *ruches*, & qui different pour la forme ou pour la matiere dans les divers pays.

L'ordre qui regne dans les différentes fonctions des *abeilles domestiques*, leur gouvernement, leur industrie, tant d'art dans leurs ouvrages, tant d'utilité dans leurs travaux, leur ont attiré l'attention des Philosophes anciens & modernes : on en a vu passer une partie de leur vie à les étudier. Mais plusieurs, se laissant entraîner par l'enthousiasme, leur ont prêté bien

de fausses merveilles, qui ont été encore enrichies par l'imagination de l'élégant Virgile. Les Swammerdam, les Maraldi, les Réaumur, en dépouillant leur histoire du faux merveilleux, l'ont rendue plus intéressante par la certitude des vérités qu'ils annoncent, & par une multitude de nouvelles particularités également sûres & curieuses.

Description des trois especes de Mouches qui sont dans une ruche.

Les observations les plus exactes nous ont appris, qu'en certain tems de l'année, il y a dans une ruche trois sortes de mouches bien distinctes. La premiere, la plus nombreuse des trois, sont les abeilles communes, qu'on appelle aussi *abeilles ouvrieres*, parcequ'elles recueillent le miel & la cire; ou *mulets*, parcequ'elles n'ont point de sexe. La seconde, moins abondante, sont les *faux bourdons*, ainsi nommés pour les distinguer de ces *bourdons velus* qui volent dans la campagne; ou bien *mâles*, parcequ'ils le sont réellement. La troisieme, qui est la plus rare, sont les femelles, qu'on nomme *reines abeilles* ou *reines meres*, parcequ'elles sont meres d'une nombreuse postérité, & non point *rois*, comme le croyoient les Anciens, puisque ce sont vraiement des femelles.

Entre les parties extérieures de l'abeille ordinaire, les plus remarquables sont la tête, le corcelet ou la poitrine, le corps ou le ventre. A la tête on remarque deux yeux à réseau, placés sur les côtés; deux antennes; deux dents, serres ou mâchoires, qui jouent en s'ouvrant & se fermant de gauche à droite : ces serres leur servent pour recueillir la cire, la pêtrir, en bâtir leurs alvéoles, jetter hors de la ruche ce qui les incommode. Au-dessous de ces deux dents, on apperçoit une trompe qui a l'air d'une lame assez épaisse, très luisante, de couleur de chataigne : cette lame est repliée en deux, & on ne la voit dans sa longueur que lorsque la mouche est occupée à la récolte du miel. Cette trompe est une machine étonnante, dont M. de Réaumur a développé les ressorts avec une sagacité admirable : c'est dans ses Ouvrages qu'il faut voir la description de cet organe, composé de plus de vingt parties. A l'œil simple, elle paroît enveloppée de quatre sortes d'écailles, qui forment ensemble un canal par lequel le miel est conduit : la trompe qui est dans ce canal est un corps musculeux qui, par ses mouvemens vermiculaires, fait monter le miel dans le gosier. Lorsqu'on a séparé les dents, on observe à l'orifice de la trompe, une ouverture qui est la bouche; & au-dessus un mamelon charnu qui est la langue : toutes parties dont nous verrons l'usage.

Le corcelet tient à la tête par un col très court : il porte quatre aîles en-dessus & six jambes en-dessous, dont les deux dernieres sont plus longues que les autres, & ont extérieurement dans leur milieu (que M. *de Réaumur* appelle la *Palette triangulaire*) un enfoncement en forme de cuiller, bordé de poils un peu roides : c'est dans ces especes de corbeilles, que les mouches ramassent peu-à-peu les particules de cire brute qu'elles recueillent sur les fleurs, de la maniere dont nous le dirons dans la suite; les

extrémités des six pattes se terminent en deux manieres de crocs, avec lesquels les mouches s'attachent ensemble aux parois de la ruche, & les unes aux autres. Du milieu de ces deux crocs s'élevent à leurs quatre jambes postérieures, quatre brosses, dont l'usage est de ramasser la poussiere des étamines attachée aux poils de leurs corps : ces brosses font l'effet de mains, comme nous le verrons plus bas.

Le corps, proprement dit, ou le ventre, est uni au corcelet par une espece de filet, & composé de six anneaux écailleux. Tout le corps des abeilles paroît très velu, même à la vue simple. L'âge les fait un peu différer de couleur : celles de l'année sont brunes & ont des poils blancs; celles de l'année précédente ont des poils roux & des anneaux moins bruns, & assez souvent leurs aîles sont un peu déchiquetées. On peut observer sur le corcelet & sur les anneaux du corps, de petites ouvertures en forme de bouche, par où l'insecte respire : ce sont ses poulmons; on les nomme *Stigmates*. Cette partie, d'une structure merveilleuse, leur est commune avec tous les insectes en général. *Voyez* STIGMATES à l'article INSECTE.

L'intérieur du ventre consiste en quatre parties : les intestins, la bouteille de miel, celle de venin, & l'aiguillon. Les intestins, comme dans les autres animaux, servent à la digestion de la nourriture. La bouteille de miel, lorsqu'elle est remplie, est grosse comme un petit pois, transparente comme le cristal, & contient le miel que les abeilles vont recueillir sur les fleurs, & dont une partie demeure pour la nourrir : la meilleure partie est rapportée & dégorgée dans les cellules du magasin, pour nourrir toute la troupe en hiver. La bouteille de venin est à la racine de l'aiguillon, au travers duquel l'abeille en darde quelques gouttes, comme au travers d'un tuyau, pour les répandre dans la piquure, lorsqu'elle est irritée. L'aiguillon est situé à l'extrémité du ventre de l'abeille, long d'environ deux lignes, & entre avec beaucoup de vîtesse par le moyen de certains muscles placés fort près de l'aiguillon, qu'on apperçoit facilement en pressant le derriere de l'abeille. Ce petit dard, qui paroît si délié à l'œil, est un petit tuyau creux, de matiere de corne ou d'écaille, qui contient l'aiguillon composé lui-même de deux aiguillons accollés, qui jouent en même tems ou séparément au gré de l'abeille. Leur extrémité est taillée en scie, dont les dents sont tournées dans le sens d'un fer de fleche, qui entre aisément & ne peut plus sortir sans faire des déchirures terribles : aussi presque toujours la piquure que fait une mouche, lui est-elle fatale, l'aiguillon entrainant avec lui la vessie, & quelquefois une partie des intestins. Leur piquure est presque toujours accompagnée de douleur, d'inflammation, de tumeur. Elles font la guerre à la maniere des Sauvages avec des fleches empoisonnées. Le poison en est plus actif dans l'été : la tumeur qu'il occasionne est plus ou moins considérable, suivant les tempéramens. Il y a des personnes pour qui ces sortes de piquures ne sont presque rien; tandis qu elles causent à d'autres une enflure prodigieuse : toujours est-il constant qu'un certain nombre de piquures occasionneroit des inflammations, des irritations,

& une ſorte de fievre qui feroit ſuccomber l'homme le plus robuſte. On trouve dans les livres, des remedes à choiſir, ainſi que pour un grand nombre d'autres maux : on propoſe l'urine, le vinaigre, les jus de diverſes plantes, l'huile d'olive que l'on prétend même propre contre la morſure de la vipere. Tous ces remedes & l'eau ſeule ſoulagent pour un inſtant; mais la douleur reprend après; & l'inflammation continue. Si ces remedes, ainſi que bien d'autres, ont paru opérer, c'eſt que le poiſon n'agiſſoit point avec vigueur dans ces circonſtances. Le moyen le plus sûr pour empêcher les ſuites fâcheuſes de ces bleſſures, c'eſt d'ôter l'aiguillon de la plaie auſſi-tôt qu'on eſt bleſſé, & de la laver avec de l'eau qui amortit la vigueur du poiſon.

Les Faux-bourdons ou masles ſont très faciles à diſtinguer des ouvrieres. Ils ſont plus longs d'un tiers, & ont la tête plus ronde & plus chargée de poils : leurs antennes n'ont que onze articulations; celles des autres en ont quinze. Leurs yeux à réſeau couvrent tout le deſſus de la partie ſupérieure & poſtérieure de la tête; au lieu que les yeux à réſeau des abeilles ouvrieres, forment chacun une eſpece d'ovale ſur chaque côté. Ils ont le corcelet plus velu, & les anneaux plus liſſes. Leurs dents ſont beaucoup plus petites que celles des abeilles ouvrieres : auſſi ne leur ſont-elles point d'uſage, comme aux abeilles, pour la récolte de la cire. Leur trompe eſt plus courte & beaucoup plus déliée; ce qui fait qu'ils ont beaucoup de peine à puiſer le miel dans les fleurs, où il eſt caché dans des glandes à une grande profondeur : ils ne s'en ſervent que pour ſucer celui qui leur eſt néceſſaire pour les faire vivre, & ils n'en font point de récolte. Ils n'ont point de *palette triangulaire* à leurs pattes : leurs broſſes ne ſont point propres au même uſage que celles des abeilles. La Nature, leur ayant refuſé les inſtrumens propres au travail, ſemble les en avoir exemptés : auſſi ne travaillent-ils point; tout leur emploi eſt de féconder les reines. Leur organiſation intérieure prouve que telle eſt leur deſtination. Que l'on preſſe le derriere d'un faux bourdon, on en fait ſortir deux eſpeces de cornes, au milieu deſquelles on apperçoit un corps charnu qui s'éleve en-deſſus en ſe contournant en arc : caractere diſtinctif de ſon ſexe. Ce corps eſt rempli de vaiſſeaux tortueux qui contiennent une liqueur laiteuſe : enfin il n'a point d'aiguillon.

Les *meres abeilles*, comme les *faux bourdons*, n'ont point aux jambes poſtérieures, de palette triangulaire propre à recevoir la récolte de la matiere à cire. Leurs dents, quoique plus petites que celles des abeilles, ſont cependant plus grandes que celles des faux bourdons. Elles n'ont point de broſſes à l'extrémité des pattes. Les meres abeilles ſont plus longues que les faux bourdons. Ce qui aide le plus à faire connoître une mere abeille, c'eſt le peu de longueur de ſes aîles, dont les bouts ſe terminent ſouvent au troiſieme anneau; au lieu que le bout des aîles des abeilles ordinaires, & ſur-tout de celles des *faux bourdons*, vont par de-là l'extrémité du corps. Avec des aîles ſi courtes, la mere abeille vole plus difficilement que les

abeilles ordinaires ; auſſi lui arrive-t-il peu de fois dans ſa vie de faire uſage de ſes aîles. Son derriere eſt armé d'un aiguillon qui ſurpaſſe de beaucoup en grandeur celui d'une abeille ouvriere ; mais qui au lieu d'être droit, eſt un peu courbé vers le ventre. Elle ne s'en ſert que lorſqu elle a été irritée fort long-tems, ou peut-être, comme nous le verrons dans la ſuite, pour diſputer l'empire à d'autres reines. Dans l'intérieur de ſon corps, les œufs ſont diſtribués en deux ovaires. Chaque ovaire eſt un aſſemblage de vaiſſeaux qui vont aboutir à un canal commun, & qui tous ſont remplis d'œufs dans le tems de la ponte.

Dans la deſcription de ces trois eſpeces d'inſectes, on a pu obſerver un rapport admirable & toujours conſtant, ainſi que dans toutes les œuvres du Créateur, entre la ſtructure des parties de chacun de ces inſectes & leur deſtination.

Après avoir vu les inſtrumens des abeilles, néceſſaires pour leurs travaux, il faut développer l'induſtrie de leurs ouvrages.

Récolte de la propolis & de la cire pour la conſtruction des alvéoles.

Le nombre des habitans d'une ruche eſt très conſidérable. Il s'y trouve une reine qui eſt ſeule de ſon ſexe, avec deux, trois, juſqu à ſept ou huit cents, & même mille mâles ou *faux bourdons*, & quinze à ſeize mille & plus d'abeilles ſans ſexe, qui ſont les ouvrieres ou le gros de la nation. Lorſque les mouches s'établiſſent dans une ruche, leur premiere occupation eſt de boucher tous les petits trous ou fentes qui s'y trouvent, avec une matiere gluante, tenace, molle d'abord, mais qui durcit enſuite : on lui a donné le nom de *Propolis* On croit que c'eſt ſur les peupliers, les bouleaux, les ſaules qu'elles en font la récolte : cependant M. de Réaumur, cet infatigable Obſervateur, n'a pu les découvrir occupées à cette récolte ; & il a vu des abeilles employer la propolis dans des pays où il n'y avoit aucuns de ces arbres : c'eſt une découverte qui reſte à faire. Quoi qu'il en ſoit, la *propolis* eſt une réſine diſſoluble dans l'eſprit-de-vin & l'huile de térébenthine. Elle n'eſt pas toujours la même en conſiſtance, en odeur, en couleur : communément quand elle eſt échauffée, elle donne une odeur aromatique ; il y en a qui mériteroit d'être miſe au rang des parfums. La *propolis* eſt d'un brun rougeâtre en-dehors, jaunâtre en-dedans. Outre l'uſage qu'on en fait en Médecine, comme digeſtive, quelques expériences ont fait connoître à M. de Réaumur que cette ſubſtance diſſoute dans l'eſprit-de-vin ou l'huile de térébenthine, pourroit être ſubſtituée au vernis qu'on emploie pour donner une couleur d'or à l'argent ou à l'étain réduit en feuilles : ſi, par exemple, on l'incorporoit avec le *maſtic* ou le *ſandarac*, elle ſeroit très bonne pour faire des cuirs dorés.

L'emploi de la propolis eſt un des ouvrages les plus pénibles des abeilles : elles s'y prennent, pour en faire la récolte & pour s'en décharger, de la même maniere que nous verrons qu'elles font la récolte de la cire : la tenacité de la matiere rend ſeulement ce premier travail plus difficile.

L'activité est si grande parmi les abeilles, que pendant que les unes bouchent les fentes de la ruche, les autres travaillent à la construction des *gâteaux* ou *rayons*, composés d'alvéoles ou cellules très régulieres.

Chaque rayon a deux ordres d'alvéoles opposés l'un à l'autre, qui ont leur base commune. Chacun de ces rayons est dans une direction verticale; & il n'y a entre deux rayons qu'autant d'espace qu'il en faut pour que quelques abeilles puissent passer à la fois. Il y a des trous qui traversent chaque rayon pour leur abréger le chemin. L'épaisseur de chacun de ces rayons est d'un peu moins d'un pouce; ainsi la profondeur de chaque alvéole destinée pour les abeilles ouvrieres, est d'environ cinq lignes, & leur largeur est constamment de deux lignes deux cinquiemes dans tous les pays où il y a des abeilles. Voilà donc une mesure qui ne peut jamais varier, que tout le monde connoît, qui se trouve par-tout; en un mot c'est une regle universelle en fait de mesure.

Outre ces alvéoles qui sont les plus nombreux, elles en construisent un petit nombre d'autres qui sont un peu plus grands, destinés à recevoir les œufs desquels doivent naître les faux-bourdons; au lieu que les premiers sont destinés pour ceux d'où doivent sortir les abeilles ouvrieres. Ces cellules qui, ainsi que les premieres, varient pour la profondeur, sont aussi toujours d'un diametre constant, qui est de trois lignes & demie; de sorte, que vingt de ces cellules destinées aux faux bourdons, couvriroient une ligne de cinq pouces, dix lignes, & un peu plus; tandis que vingt cellules d'abeilles ouvrieres ont juste quatre pouces de longueur.

Les abeilles commencent à établir la base de l'édifice dans le haut de la ruche, & travaillent à la fois aux cellules des deux faces. Dans des circonstances où elles sont pressées par l'ouvrage, elles ne donnent aux nouveaux alvéoles qu'une partie de la profondeur qu'ils doivent avoir : elles les laissent imparfaits, & different de les finir jusqu'à ce qu'elles aient ébauché le nombre de cellules qui sont nécessaires pour le tems présent.

La construction des gâteaux leur coûte bien de la peine : le plus grand nombre de nos ouvrieres est occupé à dresser, à limer, à polir ce qui est encore brut, à perfectionner le dedans des alvéoles : elles en finissent les côtés & les bases avec une si grande délicatesse, que trois ou quatre de ces côtés posés les uns sur les autres, n'ont pas plus d'épaisseur qu'une feuille de papier ordinaire. Elles construisent encore plusieurs autres alvéoles destinés à être le *berceau des reines* : pour lors elles abandonnent leur architecture ordinaire; elles bâtissent exprès des cellules de figure arrondie & oblongue, qui ont beaucoup de solidité. Une seule de ces cellules pèse autant que cent ou cent cinquante cellules ordinaires. La cire y est employée avec profusion, les dehors en sont guillochés; ce sont des cellules vraiment royales : elles sont en petit nombre en comparaison des autres. Les travailleuses savent ou paroissent savoir que leur mere ne doit pondre, pour l'ordinaire, que quinze à vingt œufs par an, d'où naîtront d'autres meres; & qu'au contraire elle donnera naissance à plusieurs milliers de mouches

ouvrieres, & à plusieurs centaines de mâles. Quelquefois elle n'en pond que trois ou quatre des premiers, quelquefois point du tout; & dans ce cas la ruche ne donne pas d'essaim.

Un gâteau composé d'alvéoles, est un spectacle charmant : tout y est disposé avec tant de symétrie, & si bien fini, qu'à la premiere inspection on est tenté de les regarder comme un chef-d'œuvre de l'industrie des insectes. Nos Archimedes modernes admirent comment, dans la disposition & la forme de ces alvéoles qui sont exagones & à six pans, on trouve résolu par un méchanisme naturel, un des plus beaux & des plus difficiles problêmes de la Géométrie : *Faire tenir dans le plus petit espace possible, le plus grand nombre de cellules, & les plus grandes possibles, avec le moins de matiere possible.* Une observation très curieuse, est que les abeilles varient l'inclinaison & la courbure de leurs rayons selon le besoin.

Revenons à considérer l'industrie de nos abeilles. C'est avec un vrai plaisir qu'on les voit travailler, chacune suivant son district, à l'ouvrage commun. Elles volent sur les fleurs & s'y roulent au milieu des étamines, dont la poussiere s'attache à une forêt de poils dont leur corps est couvert : la mouche en paroît quelquefois toute colorée. Elles ramassent ensuite toute cette poussiere avec les brosses que nous avons vu qu'elles ont à l'extrémité des pattes, & l'empilent dans la palette triangulaire : chaque palette est de la grosseur d'un grain de poivre un peu applati. Quand les fleurs ne sont pas encore bien épanouies, nos mouches pressent avec leurs dents les sommets des étamines où elles savent que les grains de poussiere sont renfermés, pour les obliger à s'ouvrir, & y faire leur récolte. On voit bientôt les abeilles rentrer dans la ruche, chargées, les unes de pelottes jaunes, les autres de pelottes rouges, ou d'autres diverses nuances, selon la couleur des différentes poussieres. Cette poussiere qu'elles rapportent, est la matiere à cire ou la *cire brute*; car elles ne rencontrent nulle part la cire toute faite.

A-peine les mouches, ainsi chargées de la récolte, sont-elles arrivées, qu'il vient plusieurs abeilles qui détachent avec leurs serres une petite portion de cette matiere à cire, qu'elles font passer dans un de leurs estomacs, car elles en ont deux; l'un pour le miel, & l'autre pour la cire. C'est dans cet estomac que se fait une merveilleuse élaboration : la véritable cire y est extraite en très petite quantité de la cire brute, dont une partie leur sert d'aliment, & le reste est rejetté en excrément; ce que M. de Réaumur a prouvé par un calcul ingénieux. Il observa que dans une ruche de dix-huit mille abeilles, chaque abeille pouvoit faire quatre à cinq voyages par jour; qu'il falloit huit pelottes de cire pour le poids d'un grain; que les mouches rapportoient pendant sept ou huit mois consécutifs, cent livres & plus de cette matiere; & que cependant si l'on tire au bout d'une année la cire d'une ruche semblable, on n'y trouve qu'environ deux livres de vraie cire; d'où suit nécessairement que la cire brute fait partie de leur nourriture, & qu'elles en extraient peu de véritable cire. Les mouches dégorgent cette cire sous la forme d'une bouillie ou pâte, par la bouche que nous leur

avons

avons vue ; & à l'aide de leur langue, de leurs dents, de leurs pattes, elles construisent ces alvéoles dont nous avons admiré la figure. Dès que cette pâte est seche, c'est de la cire telle que notre cire ordinaire.

Les gâteaux nouvellement faits sont blancs, mais ils perdent peu-à-peu leur éclat, en vieillissant : ils jaunissent, & les plus vieux deviennent d'un noir de suie ; les vapeurs qui regnent dans l'intérieur de la ruche, les dépouilles des vers & le miel, en sont la cause. La cire qui a été originairement blanche, recouvre sa blancheur étant exposée à la rosée : mais toutes les abeilles ne font pas de la cire également blanche ; ce qui dépend moins de l'insecte que de la nature des especes de poussieres d'étamines qu'il va recueillir. On éprouve même dans les blanchisseries qu'il y a des cires qu'on ne peut rendre d'un beau blanc.

Dans les mois d'Avril & de Mai les abeilles recueillent, du matin au soir, de la matiere à cire ; mais lorsqu'il fait plus chaud, comme dans les mois de Juin & Juillet, c'est sur-tout le matin jusques vers les dix heures, qu'elles font leurs grandes récoltes, parcequ'alors les poussieres des étamines étant humectées par la rosée de la nuit, sont plus propres à faire corps les unes avec les autres, & à être réunies dans une masse. Ces poussieres ainsi réunies qui forment la cire brute, different essentiellement de la véritable cire, qui se ramollit sous le doigt, devient flexible comme une pâte, & est ductile ; au lieu que la cire brute ne s'amollit point sous les doigts, n'y prend point de ductilité, mais s'y brise.

Des expériences très faciles démontrent que les poussieres d'étamines sont les principes de la cire, mais ne sont point la cire. Si l'on met une boulette formée de plusieurs petites pelottes de cire brute dans une cuiller d'argent sur des charbons allumés ; au lieu de fondre comme la cire, ces pelottes conservent leur figure, se dessechent & se réduisent en charbons. Si l'on fait un petit filet de ces pelottes en les roulant entre les doigts, & qu'on le présente à la flamme d'une bougie, il brûlera sans couler, comme un brin de bois sec résineux. Si l'on jette la cire brute dans l'eau, on la voit tomber au fond, au lieu qu'on verra la cire surnager : tous ces caracteres distinctifs prouvent, d'une maniere incontestable, l'élaboration qui se fait dans le corps de ces insectes.

M. de Réaumur, dont le moindre objet d'utilité attiroit l'attention, a fait plusieurs tentatives pour voir s'il ne seroit pas possible de tirer par art la cire toute faite de la cire brute : il se proposoit de concourir avec les abeilles à la fabrication de la cire. Mais ses expériences n'ont abouti qu'à lui apprendre qu'il ne nous est pas plus aisé de parvenir à faire de la vraie cire avec les étamines des fleurs, qu'il ne l'est de faire du chyle avec les différentes substances qui nous servent d'aliment, ou qu'il le seroit de faire de la soie en distillant des feuilles de mûrier.

Après avoir vu la maniere dont les abeilles construisent leurs alvéoles, passons à leur usage.

Usage des Alvéoles. Police des Abeilles : leur génération.

Les alvéoles servent à contenir le miel, la cire brute que récoltent les ouvrieres, & le couvain que la reine mere y dépose. Voyons d'abord comment elle y dépose ses œufs, l'espérance de la république.

L'abeille qu'on nomme la *Reine*, est une mere prodigieusement féconde ; c'est à elle seule que doivent leur naissance toutes les nouvelles mouches qui naissent dans une ruche : aussi n'est-il point d'attachement qui puisse aller plus loin que celui que les abeilles ont pour elle. Elles lui rendent tous les services, tous les hommages dûs à une souveraine : elles lui font un cortege plus ou moins nombreux ; elles la caressent avec leur trompe ; elles la suivent par-tout où elle va. Qu'on redonne une mere aux abeilles qui étoient dans une parfaite oisiveté, parcequ'elles avoient perdu la leur, les voilà dans l'instant déterminées à travailler ; & cela proportionnellement à la fécondité de cette nouvelle mere. La seule espérance de voir naître bientôt une mere parmi elles, suffit pour les y exciter ; car si au lieu d'une mere abeille, on met simplement dans la ruche une nymphe de mere abeille, le travail renaît aussi-tôt.

La mere abeille est l'ame de la ruche ; si elle vient à périr tous les travaux cessent, & les abeilles se laissent mourir de faim. Leur attachement pour elle est égal à l'utilité dont elle est à leur état. La fécondité de cette reine est telle, qu'elle peut mettre au jour, en sept à huit semaines, dix à douze mille abeilles & plus. Suivie de son petit cortege, & toujours occupée des soins du gouvernement & de la population : elle entre d'abord la tête la premiere dans chaque cellule, apparemment pour voir si elle est en bon état ; elle en ressort, & fait ensuite rentrer sa partie postérieure pour déposer dans le fond de la cellule un œuf qui s'y trouve collé à l'instant. Elle passe ainsi de cellules en cellules, & pond jusqu'à deux cents œufs par jour. La Nature lui apprend à choisir les alvéoles les plus grands, lorsqu'elle va pondre des œufs d'où doivent naître les faux bourdons ; & les cellules royales, lorsqu'elle est prête à mettre au jour les œufs d'où doivent éclore les reines. Au bout de deux ou trois jours, plus ou moins, selon qu'il fait plus ou moins chaud, il sort de l'œuf un ver que l'on voit au fond de la cellule. Ce ver est long, blanc, toujours dans la même attitude ; c'est-à-dire roulé en anneau, appuyé mollement sur une couche assez épaisse de gelée ou de bouillie d'une couleur blanchâtre que les abeilles ouvrieres y ont apportée, & c'est de cette gelée qu'il se nourrit.

Les abeilles ouvrieres construisent non-seulement l'essaim, elles sont encore les nourrices que la Nature a accordées aux vers. Elles ont grand soin de visiter chaque alvéole, pour reconnoître si le ver, qui y est logé, a tout ce qu'il lui faut. L'aliment du ver est du miel & de la cire, préparés dans le corps des abeilles. Elles ont un soin particulier des œufs d'où doivent éclore les reines : elles leur donnent de la pâture avec profusion. En

moins de six jours le ver prend tout son accroissement ; alors les abeilles, qui connoissent qu'il n'a plus besoin de manger, ferment la cellule avec un petit couvercle de cire. Le ver, qui jusqu'alors s'étoit tenu dans le plus parfait repos, se déroule, s'allonge, puis il tapisse de soie les parois de sa cellule ; car il sait filer, ainsi que les chenilles. Il faut observer qu'avant que le ver commence à filer, il a consumé toute sa provision de gelée ; les nourrices ont soin de ne lui en point mettre plus qu'il n'en peut consumer. Lorsque le ver a ainsi tapissé l'intérieur de sa cellule, il passe à un état connu sous le nom de *Nymphe*, c'est-à-dire, qu'il perd toutes les parties dont il avoit besoin étant ver, comme la filiere & autres. Les parties qui lui sont nécessaires pour son nouvel état de mouche, se développent. Cette transformation, une des plus admirables que nous présente la Nature, étant commune à toutes les mouches, ainsi qu'à l'abeille, nous renvoyons au mot *Nymphe*, pour en voir un détail plus circonstancié, & connoître la différence de deux mots souvent confondus, *Nymphe* & *Crisälide*.

L'abeille, dans son état de nymphe, est enveloppée d'une pellicule si mince & si déliée, qu'on apperçoit ses six pattes rangées sur son ventre, & la trompe couchée dans toute sa longueur : l'abeille dans cet état, est d'abord blanche ; dans la suite, toutes les parties du corps se colorent par degrés, & se développent insensiblement : on y reconnoît la marche de la Nature, qui, dans toutes ses opérations, va toujours par nuances insensibles ; l'abeille est ordinairement dans son état de perfection au bout de vingt & un jours. Elle fait usage de ses dents pour sortir de sa prison & rompre son enveloppe : c'est une opération très difficile pour la jeune abeille ; il y en a quelquefois qui ne peuvent point en venir à bout : cependant les abeilles ne viennent point les aider ; il en périt quelques-unes dans ce travail laborieux. Les abeilles ont, ainsi que bien des animaux, jusqu'à un certain tems marqué par la Nature, tous les soins imaginables pour leurs petits : ce tems est-il passé, leur amour se change en indifférence : contraste qui fait sentir la différence de l'instinct & de la raison. Cependant dès que la mouche est sortie, viennent d'autres mouches raccommoder la cellule, la nétoyer & la préparer pour recevoir, ou de nouveau couvain, ou du miel. La pellicule qui enveloppoit la jeune abeille, se trouve appliquée exactement contre les parois de la cellule ; ce qui en fait paroître la couleur différente. A peine la jeune abeille est-elle sortie de sa cellule, à peine ses aîles sont-elles déployées, que la voilà qui vole aux champs : elle est toute aussi habile à recueillir & le miel & la cire, que les autres abeilles. Ce sont ces jeunes mouches qui, lorsqu'elles seront toutes écloses, & se trouvant en trop grand nombre dans la ruche, formeront en partie la nouvelle colonie, que l'on nomme *Essaim*, pourvû qu'il se trouve une reine à leur tête, comme nous le verrons dans la suite.

Tandis que des abeilles, les unes prennent soin d'élever l'espérance de l'Etat, les autres travaillent aux récoltes précieuses de cire brute & de miel, car l'un & l'autre constituent leur nourriture ; les abeilles qui re-

viennent à la ruche chargées de deux petites pelottes de cire brute, vont s'en décharger dans des alvéoles vuides, à moins que d'autres ne viennent les décharger à l'instant pour l'employer : elles ont soin de pêtrir ces pelottes, de les presser, de les arranger : autant en font celles qui suivent. Elles en remplissent ainsi des gâteaux entiers, qui sont de diverses couleurs : ce sont des magasins où elles ont recours au besoin, soit pour couvrir les alvéoles où sont enfermés leurs petits, soit pour boucher ceux qui sont pleins de miel, ainsi que pour se nourrir.

Récolte du Miel.

Une récolte bien importante pour les abeilles, est celle du miel.

M. Linneus a mieux observé qu'on ne l'avoit fait avant lui, que les fleurs ont au fond de leurs calices des especes de glandes pleines d'une liqueur miellée. C'est dans ces glandes nectariferes que les abeilles vont puiser le miel, & c'est dans leur estomac qu'il se façonne. On avoit cru autrefois que le miel étoit une rosée qui tomboit du ciel : on ne le croit plus aujourd'hui; on sait, au contraire, que la rosée & la pluie sont très contraires au miel. De tous tems nos abeilles ont connu ces glandes que nos Botanistes modernes ont découvertes; de tous tems elles y ont été chercher leur miel. Quelquefois elles trouvent cette liqueur épanchée sur des feuilles : un Observateur attentif peut voir, au printems, des arbres, & l'érable entr'autres, dont les feuilles sont toutes enduites d'une espece de miel ou de sucre qui les rend luisantes, & si l'on pose une de ces feuilles sur la langue, on y reconnoît bientôt la saveur mieleuse. Soit que cette liqueur réside encore dans les glandes, soit qu'elle en soit sortie, elle est la matiere premiere du miel : c'est ce que l'abeille cherche & ramasse pour en composer un aliment propre pour sa nourriture & pour celle de ses compagnes. La trompe lui sert à la récolte du miel, & le conduit dans le premier estomac, qui, lorsqu'il est rempli de miel, a la figure d'une vessie oblongue. (Les enfans qui vivent à la campagne, connoissent bien cette vessie : ils la cherchent même dans le corps des abeilles, & sur-tout dans celui des *bourdons velus*, pour en sucer le miel.) Il faut que les mouches parcourent beaucoup de fleurs pour ramasser une quantité suffisante de miel, qui puisse remplir leur petite vessie. Quand les vessies sont pleines, les abeilles retournent à la ruche. A les voir rentrer sans récolte de cire aux pattes, on les prendroit pour des paresseuses; mais toute leur récolte est dans l'intérieur de leur corps; car elles ne trouvent point toujours occasion de faire ces deux récoltes ensemble. Aussi-tôt qu'elles sont arrivées, elles vont dégorger le miel dans un alvéole : comme le miel qu'une abeille porte à la fois, n'est qu'une petite partie de celui que l'alvéole peut contenir, il faut le miel d'un grand nombre d'abeilles pour le remplir.

Quoique le miel soit fluide & que les alvéoles soient comme des pots couchés sur le côté, elles ont cependant l'art de les remplir. Qu'il y ait peu ou beaucoup de miel dans un alvéole, on remarque toujours dessus une

eſpece de petite couche épaiſſe qui, par ſa conſiſtance, empêche le miel de couler. L'abeille qui apporte du miel dans l'alvéole, fait paſſer ſous cette pellicule les deux bouts de ſes premieres jambes; & par cette ouverture, elle lance & dégorge le miel dont ſon eſtomac eſt plein : avant de ſe retirer, elle raccommode la petite ouverture qu'elle avoit faite; celles qui ſuivent font de même. Comme la maſſe du miel augmente, elle fait reculer la pellicule, & la cellule ſe trouve, par cette induſtrie, pleine d'un miel fluide. Les abeilles ont ſoin de couvrir d'un couvercle de cire, les alvéoles où eſt le miel qu'elles veulent conſerver pendant l'hiver; mais ceux où eſt le miel deſtiné pour la nourriture journaliere, ſont ouverts & à la diſpoſition de toutes les mouches. Le miel qu'elles réſervent pour l'hiver, eſt toujours placé dans la partie ſupérieure de la ruche. Souvent l'abeille, au lieu d'aller vuider ſon miel dans une cellule, ſe rend aux atteliers des *Travailleuſes;* elle allonge ſa trompe pour leur offrir du miel, comme pour empêcher qu'elles ne ſoient dans la néceſſité de quitter leur ouvrage pour aller en chercher

Quand les abeilles ont commencé à naître dans une ruche, on en voit quelquefois plus de cent ſortir de leurs cellules en un jour. La ruche ſe peuple rapidement; & dans l'eſpace de quelques ſemaines, le nombre des habitans devient ſi grand, qu'à-peine elle peut les contenir; ce qui donne lieu à cette colonie qu'on appelle *Jettons* ou *Eſſaim.*

Des Eſſaims ou *Jettons.*

Quand une ruche ſe trouve ſi remplie de mouches, que ſa capacité ne ſuffit pas pour les loger à l'aiſe, il en ſort une colonie qui va fonder ailleurs ſon établiſſement. L'émigration de cette colonie, qu'on appelle *Jetton* ou *Eſſaim*, ne ſort pas ſi elle n'a point un chef, c'eſt-à-dire une reine propre à perpétuer l'empire qu'elle va fonder. Une ſeule reine ſuffit pour conduire l'eſſaim. Lorſqu'une nouvelle mere a quitté ſa dépouille de nymphe, au bout de quatre à cinq jours elle eſt fécondée & prête à pondre; par conſéquent elle eſt en état de ſe mettre à la tête d'une troupe diſpoſée à la ſuivre.

Les eſſaims ſortent en différens tems; & dans le même pays ils ſortent tantôt plûtôt, tantôt plutard, ſelon que la ſaiſon a été plus ou moins favorable. Les ruches dans leſquelles il y a le plus de mouches, eſſaiment les premieres, parceque la mere y ayant été tenue plus chaudement tout l'hiver, le printems vient pour elle plutôt que pour d'autres : elle peut donc recommencer ſa ponte de meilleure heure. Le tems le plus ordinaire de la ſortie des eſſaims dans ces pays-ci, eſt au commencement ou à la mi-Mai, juſqu'à la fin de Juin; les eſſaims qui viennent plûtard ne peuvent gueres réuſſir, à moins que d'être mariés, c'eſt-à-dire réunis à d'autres.

Pluſieurs ſignes annoncent la ſortie prochaine d'un eſſaim : 1°. lorſqu'on commence à voir voltiger devant la ruche, des faux bourdons, c'eſt une marque que cette ruche eſſaimera dans quelques jours; les faux bourdons

ayant été tous massacrés avant l'automne, comme nous le verrons : leur retour annonce un nouveau peuple : 2°. lorsque les mouches sont en si grande quantité, qu'une partie sont hors de la ruche : 3°. lorsque le soir on entend un bourdonnement très considérable : 4°. le signe le moins équivoque & qui annonce un essaim pour le jour même, c'est lorsque les abeilles ouvrieres ne vont point à la campagne en aussi grande quantité qu'elles ont coutume d'y aller, quoique le tems semble les y inviter, & qu'elles demeurent chargées de leur récolte auprès de la ruche.

Ce n'est guere que sur les dix à onze heures du matin, & jusques vers les trois heures après midi, que les essaims sortent des ruches. Un soleil piquant qui succede à un nuage ou à quelques gouttes de pluie, occasionne dans la ruche une chaleur si insupportable, que les mouches se hâtent de prendre leur parti. Alors, au bourdonnement qui étoit très grand la veille, & qui avoit toujours été en augmentant, succede à l'instant un grand silence; en moins d'une minute, toutes les mouches qui doivent composer l'essaim, défilent avec rapidité de la ruche, & se dispersent en l'air, où on les voit voltiger comme des flocons de neige. Quelquefois les mouches, en sortant de la ruche, s'élevent beaucoup, sur-tout s'il fait du vent; & elles vont si loin, qu'on les perd de vue. Si on leur jette du sable ou de la poussiere, elles s'abaissent à l'instant, parcequ'apparemment elles prennent ces grains de sable, dont elles sont frappées, pour de-la pluie : on les arrête sûrement en leur jettant de l'eau qui fasse aspersion de pluie. Presque tous les gens de la campagne ont pour habitude de courir après leurs essaims, en battant à toute force sur des chauderons & sur des poëles : ils croient que ce charivari les engage, comme le bruit du tonnere, à chercher un asyle; mais il paroît que tout ce tintamarre n'arrêteroit point un essaim disposé à prendre son vol; car quelque bruit que l'on fasse auprès d'une mouche occupée sur une fleur à sa récolte de miel ou de cire, elle ne fuira point à sa ruche.

Les abeilles savent prévoir les orages, heureusement pour nous. On est quelquefois surpris de voir les mouches accourir & rentrer dans la ruche à flots précipités : que l'on regarde, on verra de loin un nuage qui porte l'orage dans ses flancs.

Lorsqu'une nouvelle colonie cherche à s'établir, il ne paroît pas que ce soit la reine qui fasse choix du lieu où il leur convient de se rassembler. Plusieurs mouches, qui vont à la découverte, & auxquelles une branche d'arbre a plû, se déterminent à venir se poser dessus : elles y sont suivies de beaucoup d'autres. La mere se pose elle-même auprès de cette branche; & & ce n'est que quand la couche des mouches s'est épaissie, qu'elle va se joindre au gros de la troupe. A-peine s'y est-elle rendue, que le peloton grossit d'instant en instant : souvent en moins d'un quart d'heure, tout devient calme. Quelquefois l'essaim, qui a deux ou plusieurs reines, se divise & se place en deux pelotons séparés l'un de l'autre; mais comme les abeilles n'aiment point à vivre en petite société, le plus souvent les mouches du petit peloton s'en détachent peu-à-peu, & vont rejoindre le gros.

Lorque les mouches ſont ainſi fixées, on les fait entrer dans une ruche frottée d'herbes d'une odeur agréable, ou de miel : il faut que celui qui recueille l'eſſaim, ait grand ſoin de ſecouer les deux pelotons dans la ruche, dans le cas où ils ne ſe ſeroient pas réunis auparavant. Sans cette précaution, on riſqueroit de voir ſortir toutes les mouches de la ruche, pour retourner à la branche, parceque la mere peut ſe trouver dans ce peloton. Il arrive quelquefois qu'un inſtant après qu'on les a recueillies, on les voit défiler & retourner à la ruche dont elles ſont ſorties. Ce retour à la mere ruche, eſt vraiſemblablement occaſionné, parceque la jeune reine, qui étoit aux portes & prête à les accompagner, ne les a pas ſuivies pour n'avoir pas eu la force & peut-être la hardieſſe de ſe ſervir, pour la premiere fois, de ſes aîles.

Les abeilles du nouvel eſſaim ne ſe mettent point ſérieuſement à l'ouvrage, qu'elles ne ſoient aſſurées d'une mere féconde & unique : toutes les meres ſurnuméraires de ce nouvel eſſaim, ſont maſſacrées; on n'y conſerve la vie qu'à une ſeule. Probablement la reine qui eſt conſervée, a, dans le plus haut dégré, la vertu qui intéreſſe les *abeilles*, celle de mettre beaucoup d'œufs au jour : c'eſt peut-être la premiere née & la plus prête à pondre; peut-être auſſi que deux meres, jalouſes l'une de l'autre, ſe livrent un combat dont la plus foible eſt la victime. Il peut ſe faire que la mere régnante, comme la plus forte & la plus vigoureuſe, tue toutes les ſurnuméraires. Les femelles ſont armées d'aiguillons, dont elles n'ont guere d'autre occaſion de faire uſage. Le ſort des reines meres qui reſtent dans la ruche natale, n'y eſt pas plus heureux; elles y ſont également miſes à mort : on fait périr de même celles qui ſont au berceau, & quelquefois on y en tue un bon nombre. Il eſt donc inconteſtable qu'il y a un tems où les abeilles ne ſouffrent pas pluſieurs femelles, & qu'il n'en faut qu'une ſeule aux mouches d'un eſſaim.

Il eſt à obſerver que l'eſſaim eſt compoſé d'abeilles de tous âges, & qu'il reſte auſſi dans la mere ruche des abeilles de tous âges. Quelquefois l'eſſaim eſt compoſé de quarante mille mouches : le poids d'un pareil eſſaim eſt d'environ huit livres; car il faut cinq mille trois cents ſoixante & ſeize abeilles pour le poids d'une livre. Ces eſſaims, ſi forts & ſi puiſſants, ne ſont pas toujours les meilleurs, parcequ'ils contiennent trop de *faux-bourdons* : les mouches ne pouvant ſuffire à les tuer avant l'automne, comme nous le verrons, ils affament la ruche. Un excellent eſſaim peſe ſix livres; un bon cinq; un médiocre quatre livres.

C'eſt une choſe admirable de voir l'activité avec laquelle les mouches travaillent dans la nouvelle ruche. Quelquefois en moins de vingt-quatre heures, elles ſont des gâteaux de vingt pouces de long, ſur plus de ſept à huit de large : on voit plus ſouvent des ruches plus d'à-moitié remplies de cire en quatre ou cinq jours; auſſi un eſſaim fait-il ſouvent plus de cire dans les quinze premiers jours, qu'il n'en fait dans tout le reſte de l'année. Lorſqu'un eſſaim a été conſidérable, & qu'il a paru de bien bonne heure, il

donne quelquefois un autre essaim dans la même année ; mais le plus ordinairement un essaim n'en donne un autre qu'à la seconde année.

Massacre des Faux-bourdons.

Les abeilles laissent vivre six semaines ou environ, les mâles ou faux-bourdons, à compter du jour de l'établissement de la colonie, afin qu'ils aient le tems de féconder la reine. Une mere abeille, qui se trouve seule de son sexe dans sa ruche, avec sept ou huit cents, & même quelquefois mille mâles, est dans le cas de la reine d'Achem, qui a un serrail d'hommes à ses ordres. Si ces *mâles* ou *faux-bourdons* eussent été tous des maris actifs & pétulans, qui eussent voulu tous être les maîtres dans le même moment, ce n'eût été que cahos & confusion. Comme il a été établi qu'une seule femelle habiteroit avec un millier de mâles, il devoit l'être, que ces mâles seroient tous fort peu actifs & comme engourdis ; qu'ils ne pourroient être réveillés que par elle ; qu'elle seroit libre de choisir entre tous, celui qu'elle voudroit honorer de ses faveurs. C'est aussi ce qui arrive, comme l'a appris, par l'expérience, M. de Réaumur.

Il renferma dans un vaisseau de verre, une jeune reine : il vit, avec surprise, que toutes les prévenances que les abeilles ordinaires ont pour une mere, la jeune reine les avoit pour le *faux-bourdon :* elle le caressoit, soit avec sa trompe, soit avec ses pattes, en tournant autour de lui : elle lui offroit du miel. Le faux-bourdon soutenoit stupidement tant d'agaceries : cependant au bout d'un quart d'heure, il parut s'animer un peu ; & lorsque la femelle, placée vis-à-vis de lui en regard, eût brossé avec ses jambes la tête de cet insensible, & qu'elle eût fait jouer doucement ses antennes, le mâle se détermina enfin à répondre à ses avances, par d'autres de la même nature : par ces préludes passionnés, la reine excita enfin son indolent époux, qui devint plus actif & s'anima de plus en plus. On apperçut distinctement qu'une partie de ces organes intérieurs, dont nous avons vu la description, paroissoient au-dehors. Tout ce manege dura trois ou quatre heures, pendant lesquelles il y eut des tems de repos & des reprises d'amour ; enfin le faux-bourdon tomba dans un repos qui parut à la reine de trop longue durée : elle voulut le retirer de sa léthargie, en le saisissant par le corcelet avec ses dents ; mais ses soins empressés furent inutiles, il étoit mort. Il n'est point le seul insecte qui périsse dans ces momens critiques. L'Observateur voulut consoler cette veuve : il lui donna un autre époux jeune & plein de vigueur ; mais à son grand étonnement, elle demeura, tout le reste du jour, attachée contre le cadavre de son premier époux. Le lendemain matin on ôta le cadavre, & on lui présenta un nouvel époux, avec lequel elle se comporta de la même maniere qu'avec le défunt. Une seule nuit fut suffisante pour que notre Artémise oubliât son Mausole.

La reine, ainsi fécondée dans le mois de Juin, est en état de pondre dans les mois de Juillet & d'Août, & même au mois de Mai de l'année suivante,

ſuivante, des milliers d'œufs : ces derniers œufs ont donc été fécondés neuf à dix mois avant qu'ils aient été pondus, & cela lorſqu'ils étoient encore d'une petiteſſe inconcevable.

Lorſque la reine mere a été miſe en état de pouvoir donner de la poſtérité, les abeilles déclarent une guerre cruelle aux mâles : pendant trois ou quatre jours, c'eſt une tuerie effroyable. Malgré la ſupériorité que les mâles ſembleroient avoir par leur taille, ils ne ſauroient tenir contre les ouvrieres, armées d'un poignard qui porte le venin dans les plaies qu'il fait : elles ſe mettent trois ou quatre contre un ſeul. Le moment de la proſcription arrivé, la mort s'étend également ſur ceux qui reſpirent & ſur ceux qui ne reſpirent pas encore : ce qui eſt ver mâle, ce qui n'eſt encore qu'eſpérance de l'être, ceux qui ſont au berceau, & que l'on a nourris juſqu'alors avec une tendreſſe de mere, tout eſt maſſacré, diſperſé : elles traînent à chaque inſtant les corps des mâles, morts ou mourans, hors de la ruche. Tout le ſexe doit être anéanti, & il l'eſt : l'amour ſe change en fureur, la haine ſuccede aux ſoins maternels ; dans ces triſtes momens, tout le devant des ruches n'eſt qu'un théâtre d'horreur & de meurtre. Il y a des ruches où ces carnages ſe font plutôt, d'autres où ils ſe font plûtard, ſuivant que les eſſaims y ſont entrés. On en voit dans les mois de Juin, de Juillet & d'Août. Il y a des cas où l'on voit auſſi ces mouches jetter dehors des nymphes de jeunes abeilles ; c'eſt lorſque la reine eſt trop féconde, qu'elles ne peuvent ſuffire à les élever, & qu'elles n'ont point de cellules pour mettre du miel. D'autrefois elles tuent les bouches inutiles d'entr'elles : ces bouches diſpendieuſes affameroient la ruche, & le ſalut du peuple laborieux doit être la premiere loi de l'Etat.

Combats des Abeilles.

Dans les beaux jours d'été, où le ſoleil brille avec toute ſa vivacité, on a ſouvent occaſion d'obſerver des combats entre les mouches d'une même ruche ; ce ſont de véritables duels. On voit les combattantes, réciproquement ſaiſies avec leurs pattes, tête contre tête, derriere contre derriere, contournées de façon qu'elles forment enſemble un cercle : elles pirouettent ainſi ſur la pouſſiere, dardant leurs aiguillons avec rapidité. Comme les abeilles ſont bien cuiraſſées, le combat dure quelquefois très long-tems ; quelquefois ne pouvant ſe bleſſer ni l'une ni l'autre, elles quittent priſe ; mais ſouvent l'une des deux trouve le moyen de plonger ſon poignard empoiſonné aux défauts des cuiraſſes, & la victorieuſe laiſſe l'autre étendue ſur la pouſſiere. Souvent ſa victoire lui devient fatale, elle perd ſon aiguillon. Outre ces duels particuliers d'abeille à abeille, il arrive quelquefois des combats généraux. Lorſqu'une colonie de mouches, abandonnant ſes lares domeſtiques, va chercher quelque demeure nouvelle dans le pays étranger, ſi elle tombe malheureuſement dans un pays déjà habité, c'eſt-à-dire dans une ruche dont d'autres ſont dejà en poſſeſſion, il ſe livre une bataille générale.

Vie des Abeilles. Quels ſont leurs ennemis.

Il y a deux ſaiſons qui épuiſent les ruches de mouches ; l'automne & le printems. L'Abbé de la Ferriere dit qu'il en meurt plus d'un tiers de chaque ruche en automne, & qu'il n'en meurt pas moins au printems ; ce qui l'empêche de croire, avec quelques Auteurs, qu'elles vivent ſept ans & plus. Les grandes mortalités, cauſées par le grand froid, les maladies & mille autres accidens, lui font croire, avec aſſez de probabilité, qu'elles ne vivent guere qu'un an ou deux. M. de Réaumur penſe de même, quoique les expériences qu'il a faites à cet égard n'aient pu lui donner de certitude ; ainſi ce que l'on dit de la durée de la vie des abeilles eſt encore bien incertain. Au reſte, les ruches ſont comme les villes dont les habitans ſe renouvellent ſouvent, & dont la durée eſt infiniment plus longue que celle des particuliers qui les compoſent. Outre le grand nombre de mouches qui périſſent de mort naturelle, il en périt beaucoup de mort violente : elles ont hors de la ruche une multitude d'ennemis. Quoiqu'armées d'un aiguillon vénimeux, pluſieurs oiſeaux les avalent toutes vivantes ; les hirondelles & les meſanges en font de grandes captures : mais l'oiſeau qui en détruit le plus, c'eſt le moineau ; il les avale comme des grains de bled. On a vu un moineau porter à la fois trois abeilles à ſes petits une dans ſon bec, & les deux autres dans ſes pattes. La guêpe & le frelon ouvrent à belles dents le ventre de l'abeille, pour ſucer tout ce qui y eſt contenu. Les voyageurs diſent que pluſieurs de nos Iſles de l'Amérique manquent d'abeilles, parceque les guêpes y ſont en ſi grand nombre, qu'elles les détruiſent toutes : dans ces pays-ci les guêpes ne font pas ordinairement un ſi grand ravage. Cependant l'année derniere n'a été que trop favorable à la multiplication des guêpes ; auſſi ces mouches ont-elles fait beaucoup de tort dans les ruchers. Elles ſont d'abord venues en piller quelques-uns : les abeilles qui les habitoient ont cherché à ſe réfugier dans d'autres ruches ; mais les anciennes habitantes leur en ont diſputé l'entrée, il s'eſt livré de ſanglans combats où il eſt péri une multitude de mouches ; ainſi les guêpes ont été doublement fatales aux abeilles : on a éprouvé auſſi dans les jardins le tort que les guêpes ont fait aux fruits.

Les araignées ſont fort peu redoutables aux abeilles : les léſards, grénouilles, crapauds mangent les abeilles, quand ils peuvent les attraper ; mais ils en attrapent ſi peu dans une année, qu'ils ne font point grand tort aux ruches. L'ennemi le plus redoutable des abeilles dans l'hiver, eſt le mulot ; en une nuit d'hiver, lorſque les mouches ſont engourdies par le froid, il eſt capable de détruire la ruche la mieux peuplée ; il ne leur mange ordinairement que la tête & le corcelet. Feroit-il le même traitement aux oiſeaux ? Ce qu'il y a de certain, c'eſt qu'on a trouvé quelquefois les petits de l'alouette commune, étalés ſur les bords du nid, auxquels il ne manquoit que la tête & le col. Les abeilles, principalement

les vieilles, ſont ſujettes à avoir une eſpece de poux qui eſt de la groſſeur d'une tête d'épingle, & de couleur rougeâtre : il s'attache ſur leur corcelet ; ſa trompe eſt propre à s'introduire entre les écailles, mais il ne paroît pas incommoder beaucoup la mouche. Cependant comme ces poux ne s'attachent qu'aux vieilles, on n'a pas bonne idée d'une ruche dont la plupart des mouches en ſont attaquées.

Teigne de la Cire.

Les abeilles ont encore un ennemi bien plus dangereux ; car ce n'eſt pas ſeulement aux abeilles qu'il fait tort en détruiſant, mangeant & bouleverſant leurs travaux, mais encore à nous-mêmes, qu'il prive de l'eſpérance de partager avec elles un bien que nous regardons comme commun entr'elles & nous. Cet ennemi ſi dangereux eſt un inſecte que l'on appelle *Teigne de la Cire*, à cauſe du dégât qu'il en fait. C'eſt une petite chenille tendre, délicate, ſans armes & ſans défenſe, qui ſait vivre aux dépens des travaux de plus de dix-huit mille ennemis, tous bien armés, dont elle eſt environnée continuellement, & qui tous veillent à la garde de leur tréſor.

Notre mangeuſe de cire eſt du genre des *fauſſes teignes* : voyez TEIGNE. Son papillon eſt du genre des *Phalênes*, c'eſt-à-dire de ceux qui ne volent que la nuit. Ce papillon trouve le moyen de tromper la vigilance des abeilles, de traverſer une armée formidable pour aller dépoſer ſes œufs dans le coin de quelque gâteau. Au bout de quelques jours, l'œuf éclôt ; il en ſort une petite chenille à ſeize jambes, raſe, dont la peau eſt blanchâtre, la tête brune & écailleuſe : cette chenille, qui naît environnée d'ennemis prompts à la vengeance, ne peut éviter la mort que par ſon extrême petiteſſe, qui dérobe les premiers moments de ſa naiſſance aux regards des ſurveillants ; & par la promptitude avec laquelle elle file dans l'inſtant & s'enferme dans un petit tuyau de ſoie, qui ſuffit alors pour mettre ſes jours en ſûreté. Ce foureau eſt d'abord proportionné à ſa groſſeur : il eſt collé contre les alvéoles de cire ; ainſi elle trouve la nourriture tout au tour de ſa porte. Lorſque l'aliment lui manque, elle allonge un tuyau qui forme une galerie, & marche ainſi cherchant ſa nourriture au milieu de ſes ennemis en chemin couvert. A meſure que la chenille croît & a beſoin de nourriture, elle allonge & élargit ſa galerie, qui eſt tortueuſe & qui va de cellules en cellules. Plus elle avance en pays ennemi, plus elle fortifie ſa galerie : elle n'étoit en commençant que de pure ſoie ; mais à meſure qu'elle l'agrandit, elle en couvre les dehors avec des morceaux de cire qu'elle hache, & avec ſes excréments qui ont la forme de poudre à canon : elle unit tous ces matériaux avec des fils de ſoie, & ſe forme un rempart inexpugnable aux traits des abeilles : l'intérieur eſt garni d'une ſoie douce, en ſorte que ſon corps délicat repoſe très mollement. Cette galerie, qui n'étoit d'abord que de la groſſeur d'un fil, devient à meſure qu'elle eſt allongée & agrandie, de

la grosseur d'une plume à écrire. Comme la teigne de la cire est obligée de mettre la tête dehors pour prendre sa nourriture, sa tête & son premier anneau sont armés d'écailles, contre lesquelles l'aiguillon de l'abeille ne peut rien. Il faut croire qu'il n'est pas possible aux abeilles de détruire ces galeries; car cet ennemi se multiplie quelquefois à tel point dans la ruche, qu'il hache & renverse tous les travaux, & réduit les mouches au point d'abandonner leur ruche. Cet insecte destructeur, arrivé à son dernier dégré d'accroissement, file une coque à l'extrémité de sa galerie, s'y renferme, y subit la métamorphose commune aux chenilles, & en sort en papillon. Il seroit très avantageux de pouvoir trouver le moyen de l'anéantir : il paroît dans les mois de Juin & Juillet. Mais il convient de désigner ici ce papillon, qui, après avoir ravagé les ruches, est encore la cause des guerres cruelles qu'on voit entre les abeilles, parcequ'elles veulent se réfugier dans la république ou ruche voisine : alors les abeilles de chaque ruche se battent en duel; qu'on juge du meurtre & du carnage. Le papillon dont nous parlons est un *phalène* qui porte les aîles couchées & paralleles à l'horison : il est d'une couleur grise obscure. Toute personne qui se fait un plaisir d'élever des abeilles, n'a que trop de facilité de le connoître lorsqu'elle vient à enlever la cire de quelques-unes de ses ruches.

Des précautions à prendre pour la conservation des Abeilles.

Les abeilles nous sont d'une si grande utilité par les récoltes qu'elles font, & qu'elles seules savent faire, de miel & de cire, que pour nous mettre à portée de les partager avec elles, nous devons les aider de notre mieux à supporter les saisons fâcheuses : elles nous récompensent amplement des soins que nous prenons pour elles. Les deux plus grands fléaux des ruches, sont le froid & la faim : en voulant les garantir de l'un, on les fait quelquefois périr de l'autre. En hiver, lorsqu'il gele, les mouches sont entassées & pressées les unes contre les autres pour tenir peu de place : elles sont pour l'ordinaire vers la partie supérieure, ou vers le milieu de la ruche. Le froid les engourdit, & elles restent ainsi jour & nuit sans prendre de nourriture. Si le dégel survient, si l'air se radoucit; & sur-tout si les rayons du soleil échauffent la ruche, elles sortent alors de cette espece de léthargie. Aussi-tôt que l'activité leur est rendue, elles sentent le besoin de prendre de la nourriture. Comme la campagne ne sauroit leur en fournir, elles ont recours à leurs provisions, en commençant par manger le miel des gâteaux inférieurs. Plus l'air continue d'être doux en hiver, plus la consommation est grande, & les abeilles courent plus de risque de manquer & de mourir de faim, avant le retour de la saison des fleurs. Si l'hiver est trop rude, elles risquent de périr de froid. Ainsi un hiver trop rude & un hiver trop doux, leur sont également funestes. Il y a des personnes qui renferment leurs ruches dans des celliers, l'hiver; mais comme la température du lieu se trouve très douce, pour peu que le froid diminue, les abeilles consument davantage de nourriture, & périssent de faim; d'ailleurs l'air qui ne se renouvelle point dans la

ruche, devient humide & fait mourir les mouches. D'autre part, ceux qui les laissent exposées à un froid trop vif sans les en garantir, risquent de les voir périr; & il est assez fréquent de trouver le matin, au bas de ces ruches, des poignées de mouches engourdies, au point que leurs muscles n'avoient plus assez de force pour les tenir suspendues en groupe. Ces mouches paroissent absolument mortes; & pourvû qu'il n'y ait point plusieurs jours qu'elles soient dans cet état, on les rappelle à la vie en les approchant d'un feu doux. Les Anciens n'ont point ignoré cela; mais ils ont regardé ce changement d'état comme une résurrection, laquelle se réduit à ce que ces insectes peuvent perdre tout mouvement pendant un certain tems, sans cesser de vivre.

Un des meilleurs moyens pour mettre les mouches en état de résister à ces deux fléaux, c'est d'avoir toujours des ruches bien peuplées; car plus il y a d'ouvrieres, plus elles ont pu faire de récoltes, & plus la chaleur qu'elles occasionnent dans la ruche, les met à portée de résister au froid, qui, lorsqu'il est fort, ne fait que les engourdir sans les faire mourir, & qui cependant les met hors d'état de consommer trop promptement leurs provisions.

Mariage des Essaims.

Le moyen d'avoir des ruches toujours nombreuses, c'est, lorsqu'on recueille des essaims, d'en mêler deux ou trois ensemble si on les trouve trop foibles; ce qu'on appelle *marier les essaims*. Rien de plus facile que d'unir ainsi deux essaims: le mieux est de le faire dès l'instant de leur sortie de la mere ruche; car pour lors, comme elles n'ont point encore de gâteaux ni de provisions, on les détermine plus facilement à passer d'une ruche dans une autre. On fait cette opération différemment, suivant la forme des ruches. On les abouche l'une à l'autre, & on les met l'une au-dessus de l'autre; & à l'aide de la fumée, on fait passer les abeilles d'une ruche dans l'autre. Le mieux est de faire l'opération le soir; ces deux peuples étant étourdis par la fumée, ne songent point à se livrer bataille : dès le lendemain ils vivent de bonne intelligence, après que l'une des deux meres a été tuée. Si les premiers jours où un essaim est nouvellement établi dans une ruche, sont froids, pluvieux, & que les mouches ne puissent aller aux champs, il faut avoir soin de leur donner de la nourriture, faute de quoi elles périroient de faim.

Moyens de conserver les ruches foibles.

Si, faute d'avoir marié les essaims, on a des ruches foibles, il y a cependant moyen de les conserver. M. de Réaumur s'en est assuré par l'expérience : il a choisi des ruches très foibles, qui n'avoient qu'une poignée d'abeilles. Il s'est proposé les trois objets que doit avoir en vue tout homme qui veut conserver ses ruches. Le premier, de mettre ses abeilles à l'abri des plus grands froids. Le second, de ne point boucher la porte de leurs ruches, afin qu'elles eussent la liberté de sortir dans les beaux jours, & que l'air pût s'y renouveller. Le troisieme, de leur faire trouver leur nourriture dans la ruche

même, afin qu'elles ne fuſſent point obligées de l'aller chercher aux dehors, & de s'y expoſer aux coups de froid. Il propoſe de former, avec ce que l'on voudra, deux cloiſons des deux côtés de la planche qui ſoutient les ruches; & laiſſant les ruches à leur diſtance ordinaire, les couvrir dans toute leur hauteur de terre bien deſſéchée : de pratiquer à chaque ruche, un tuyau de bois, qui ſerve d'ouverture à la ruche pour renouveller l'air, & de mettre ſous chaque ruche, une aſſiette avec proviſion de miel. Par ce moyen, dit-il, les plus grands froids ſont des froids médiocres, qui les jetteront dans ce doux engourdiſſement qui leur eſt ſalutaire : on peut ſubſtituer du foin fin ou les balayures de grenier, à la terre deſſéchée, dont la propriété eſt d'abſorber les vapeurs humides qui tranſpirent à travers la ruche. Il paroît que deux livres de miel ont ſuffi pour nourrir, pendant tout l'hiver, une ruche ainſi empaquetée, qui contenoit un bon nombre d'abeilles. Quoiqu'il ſoit avantageux de laiſſer à ces petits animaux la liberté de ſortir, cependant au commencement du printems il en meurt beaucoup, qui, ſe laiſſant tromper par une aurore brillante, volent aux champs, où ils ſont ſaiſis par le froid, & y périſſent. La chaleur eſt la vie de ce précieux inſecte; un dégré de froid inférieur à celui qui congele l'eau, le ſaiſit au point de le faire mourir : une douzaine d'abeilles tenues dans un bocal, dans un lieu où la température étoit de onze dégrés, y ſont péries de froid. Le moyen d'éviter ces pertes, qui ſont aſſez conſidérables, eſt d'avoir devant chaque ruche, un grillage fin, qui laiſſe entrer l'air, & qui ne permet point aux mouches de ſortir : celui qui prend ſoin des ruches ſe gardera bien d'ouvrir le petit grillage, lorſque le thermometre marquera le dégré de la congellation; mais il leur ouvrira les portes, lorſqu'il marquera la température des caves. Si l'Auteur de la Nature a voulu que la population fût exceſſive parmi ce petit peuple d'inſecte, la deſtruction y eſt auſſi conſidérable : c'eſt ſur-tout dans les inſectes qu'on peut obſerver la juſteſſe de la ſublime réflexion de M. de Buffon, qui dit que la Nature roule ſur deux pivots inébranlables; la deſtruction ſans nombre, & la multiplication ſans nombre.

Pillage des Abeilles.

Outre tous les ennemis qui aſſiegent les abeilles de toutes parts, elles trouvent, ainſi que l'homme, un ennemi dans leur ſemblable. Dans les mois de Juillet & d'Août, les eſſaims foibles & tardifs, qui n'ont point encore fait beaucoup de proviſions, vont comme des brigands, ſe jetter dans les autres ruches, pour piller le miel. Il ſe livre de ſanglantes batailles, dans leſquelles il périt beaucoup d'abeilles : le pillage eſt quelquefois ſi conſidérable, que l'on riſque de perdre tout ſon rucher. C'eſt ſur-tout deux ou trois jours après la pluie, que le pillage eſt le plus à craindre, parcequ'alors la faim preſſe plus vivement celles qui ont ſouffert par défaut de proviſions.

On connoît qu'une ruche eſt livrée au pillage, lorſqu'on entend un bruit plus grand qu'à l'ordinaire, & qu'on en voit ſortir les abeilles avec plus d'afluence & de précipitation que de coutume. Le ſecret le plus efficace

pour prévenir le pillage, c'eſt de n'avoir que des ruches fortes & bien fournies : pour cet effet, il faut ſoigner attentivement les abeilles dans les tems critiques, fournir abondamment à leur ſubſiſtance, veiller exactement à leur propreté, réunir & marier dans le tems tous les petits eſſaims enſemble; enſorte que l'on n'ait point de ruches foibles, ſoit à l'entrée de l'hiver, ſoit dans les autres ſaiſons, dont les abeilles ſoient contraintes d'aller au pillage pour vivre. On peut empêcher le pillage en fermant les ruches avec un grillage, où il ne puiſſe paſſer que trois ou quatre abeilles à la fois; alors la ruche la plus foible ſera en état de tenir tête aux aſſaillants les plus nombreux.

Maladies des Abeilles.

Les maladies connues des abeilles ne ſont pas en grand nombre. La plus dangereuſe, c'eſt la dyſſenterie ou le dévoiement. M. de Réaumur penſe que cette maladie provient de ce que les abeilles ont été obligées de ſe nourrir de miel pur, & de ce qu'elles n'ont pu ſe nourrir en partie de cire brute : ce ſentiment eſt fondé ſur l'épreuve qu'il a faite, de ne nourrir ſes abeilles que de miel pur pendant quelque tems, ce qui leur a donné effectivement le flux de ventre. Le moyen le plus naturel de les guérir de cette maladie, eſt de leur donner un gâteau, dont les alvéoles ſoient remplis de cire brute, puiſque c'eſt l'aliment dont la diſette a cauſé la maladie; mais il paroît qu'en hiver la conſommation qu'elles font de la cire brute, eſt peu conſidérable, au lieu qu'en été elle eſt très abondante. Ce dévoiement eſt une maladie contagieuſe, qui fait mourir preſque toutes les abeilles d'une ruche : voici comment le mal ſe communique. Dans l'état naturel, il n'arrive pas que les excrémens des abeilles, qui ſont toujours liquides, tombent ſur d'autres abeilles, ce qui leur feroit un très grand mal. Dans le dévoiement, cet inconvénient arrive, parceque les abeilles n'ayant point aſſez de force pour ſe mettre dans une poſition convenable les unes par rapport aux autres, celles qui ſont au-deſſus, laiſſent tomber ſur celles qui ſont au-deſſous, une matiere gluante qui leur bouche les organes de la reſpiration. Il eſt donc important de porter remede à cette maladie. Si l'on n'a point de cire brute, on peut leur donner une liqueur réduite à conſiſtance de ſirop, faite avec une chopine de vin, une demi-livre de ſucre, & autant de miel.

Comme la chaleur eſt la vie de ces inſectes, que c'eſt elle qui les excite au travail, qui les conſerve; le mieux eſt d'expoſer ſon rucher au midi, de maniere qu'il profite de bonne heure du ſoleil levant, & que le ſoleil ne le quitte que le plûtard qu'il ſoit poſſible : il eſt eſſentiel que les ruches ſoient garanties, de quelque maniere que ce ſoit, de la pluie & de la trop grande ardeur du ſoleil, qui feroit fondre le miel & la cire.

Avantages que l'on retire du travail des Abeilles.

Le profit que l'on retire des abeilles varie extrêmement, ſelon les pays; & dans le même pays, il ne ſauroit être le même chaque année. Les pays remplis de prairies, qui ſont preſque toujours émaillés de fleurs, entre-

coupés de petits ruiſſeaux ; ceux où il y a beaucoup de bois, des plaines couvertes de ſarrazin, de ſainfoin, de luzerne, ſont les plus favorables aux abeilles, & où par conſéquent le produit eſt plus conſidérable. Comme on trouve des miels d'une odeur & d'une ſaveur plus agréables les uns que les autres, il faut l'attribuer à la nature des fleurs : les pays abondants en thym, ſerpolet, romarin, genets, & autres herbes odoriférantes, doivent donner un miel plus balſamique ; tels étoient chez les Italiens le miel du Mont-Hybla en Sicile, & chez les Grecs le miel du Mont-Hymette ; tel eſt notre miel des côteaux de Narbonne.

Il eſt difficile de croire qu'il y ait autant de plantes défavorables aux abeilles, que le diſent certains Auteurs ; s'il y en a quelques-unes qui puiſſent occaſionner à leur miel des effets pernicieux, ce ſeroient peut-être nos plantes narcotiques, telles que la juſquiame & autres ; mais l'expérience, du moins dans ces pays-ci, n'en a rien appris. Il paroît cependant que le miel peut, dans certains pays, avoir quelquefois de mauvaiſes qualités. Xenophon, dans l'Hiſtoire de la fameuſe retraite des dix mille, rapporte qu'auprès de Tréſibonde les ſoldats n'épargnerent pas le miel de pluſieurs ruches ; après quoi il leur prit un dévoiement par haut & par bas ; ils reſſembloient à des ivrognes, ou à des perſonnes furieuſes ou moribondes. On voyoit la terre jonchée de corps, comme après une bataille ; néanmoins perſonne n'en mourut, & le mal ceſſa le lendemain environ à la même heure qu'il avoit commencé, de façon que le troiſieme jour les ſoldats ſe leverent dans l'état où l'on eſt après avoir pris une forte médecine. M. de Tournefort, dans ſes Voyages, obſerva dans ces lieux une plante très venimeuſe, appellée *Chamærodendros ;* & il penſe que ce miel ſi dangereux pouvoit avoir été extrait par les abeilles ſur cette plante.

Quoi qu'il en ſoit, il faut proportionner le nombre de ruches à la quantité de nourriture que peut fournir le canton, & ne pas placer cent ruches dans un lieu qui n'en peut nourrir que cinquante, quoique l'étendue du canton puiſſe être regardée comme de deux lieux à la ronde, ſi, comme on le dit, elles vont chercher leur récolte juſqu'à deux lieues & plus.

C'étoit un uſage chez les Egyptiens de tranſporter les ruches à miel dans des bateaux ſur le Nil, afin de faire jouir les abeilles de la richeſſes des fleurs, lorſqu'il n'y en avoit point dans le lieu de leur domicile. Lorſqu'on jugeoit que les abeilles avoient moiſſonné les environs à deux ou trois lieues à la ronde, on conduiſoit les bateaux plus loin à la même fin, & ainſi de ſuite. Les Italiens, voiſins des rivages du Pô, ont la même pratique. Des perſonnes induſtrieuſes ont trouvé que, compenſation faite de la dépenſe & du produit, on pouvoit auſſi les faire voyager par terre, lorſqu'on n'avoit point la commodité de l'eau. On pratique cette méthode dans le pays de Juliers : on a vu, & on voit encore en France dans le Gâtinois, un Particulier faire tranſporter ſes ruches en charrette, après la récolte du ſainfoin, dans les plaines de Beauce, où abonde le melilot ; puis en Sologne, où la campagne eſt couverte de ſarraſin fleuri juſques vers la fin de Septembre.

Nous

Nous apprenons, par un Mémoire de M. Duhamel, que le profit que l'on retire des abeilles dans ce pays-là avec de pareils ſoins, eſt très conſidérable. Dès le commencement de Juillet, lorſque les mouches à miel ont jetté leur eſſaim, & fait une ample récolte ſur les ſainfoins, on s'approprie tout le miel & la cire, en faiſant paſſer les mouches dans une ruche vuide, par le moyen de la fumée : on s'empare promptement de la ruche pleine, dont on ôte les gâteaux qui contiennent le couvain. On les attache avec des bâtons en croix dans une ruche vuide, & on y fait rentrer les mouches qui prennent ſoin de leur couvain : il éclôt une multitude d'ouvrieres, qui les aident bientôt à faire de nouveaux travaux, & les mouches travaillent avec une nouvelle activité. On tranſporte enſuite les mouches dans des pays où elles trouvent d'abondantes récoltes de fleurs. Si la ſaiſon eſt belle, & que les fleurs ſoient abondantes, les ruches, qu'on a changées au premier Juillet, ſont très bien remplies à la fin du mois d'Août. Quand cela eſt, on les vuide une ſeconde fois, ayant grand ſoin de ménager le couvain. Auſſi-tôt que les abeilles ont été changées une ſeconde fois, on les tranſporte dans les pays de ſarrazin; & lorſque la ſaiſon a été favorable, les ruches ſont aſſez remplies, pour qu'on puiſſe rogner les gâteaux de près d'un demi-pied.

Voilà, à l'aide de l'induſtrie humaine, des récoltes ſurprenantes; mais il faut avouer que toutes les années ne ſont pas ſi favorables, & que quelquefois on ne peut les changer au plus qu'une fois. D'ailleurs il y a des mouches plus laborieuſes les unes que les autres : on a vu des paniers de mouches très vigilantes, qui au bout de vingt-quatre heures, ſe ſont trouvés augmentés de ſix livres, tant en cire qu'en miel.

On retire d'un bon panier dans le Gâtinois, ſoixante à ſoixante & dix livres de miel, & deux livres un quart & demi de cire. Le grand art dans ce pays, & celui que ne doit jamais perdre de vue un bon économe, eſt d'avoir des paniers extrêmement peuplés de mouches. Dans les pays qui ne ſont point ſi riches en fleurs, & où l'on ne prend point de ſemblables ſoins, le profit que l'on retire des mouches eſt bien moins conſidérable. Dans les endroits du Royaume où la ſituation n'eſt pas des plus favorables pour les abeilles, on en peut cependant encore tirer un aſſez bon profit. Dans ce pays-ci, par exemple, un bon eſſaim de deux ans peut donner deux livres & demie de cire, & depuis vingt jusqu'à trente livres de miel & plus. Si l'on joint à ce produit celui de l'eſſaim, on conclura qu'un grand nombre de ruches, qui ne coûtent preſque rien dans le cours de l'année, peuvent être à la campagne d'un grand profit.

Dans les pays où l'on craint une diſette de fleurs, & où les mouches, que l'on feroit paſſer ainſi dans une ruche vuide, riſqueroient de ne point trouver de récoltes aſſez abondantes, & d'être ſurpriſes par des tems pluvieux & orageux, une excellente méthode eſt de leur mettre des *hauſſes*, c'eſt-à-dire des eſpaces vuides, au-deſſous de la ruche, de la même forme & de la même matiere. Les mouches rempliſſent cet eſpace de miel & de cire; car ces inſectes travaillent toujours à raiſon de l'eſpace vuide qu'ils trou-

vent, pourvu qu'il ne leur paroiſſe point trop ſpacieux. On s'empare enſuite de ces hauſſes, & on partage leurs travaux ſans les faire périr. Combien entendent peu leurs intérêts ceux qui, pour recueillir le miel & la cire, font périr les mouches par la vapeur du ſoufre ! Cette coutume condamnable eſt adoptée dans bien des pays : elle devroit être défendue, comme on dit qu'elle l'eſt en Toſcane ; on ſauveroit chaque année un grand nombre de ruches, & l'on parviendroit à les multiplier beaucoup dans le Royaume où il ne ſauroit y en avoir trop.

Une méthode qui paroît réunir tous les avantages qui doivent concourir pour faire réuſſir les mouches, même dans les pays les moins riches, eſt celle que M. Palteau a donnée dans ſa nouvelle conſtruction de ruches de bois, comme nous le verrons par la ſuite.

Dans d'autres pays, pour s'emparer d'une partie des proviſions des abeilles, on renverſe les ruches, on enfume les mouches ; & avec un couteau, on coupe les gâteaux de miel. Cette méthode, moins mauvaiſe que celle dont nous venons de parler, a auſſi beaucoup d'inconvéniens : il périt dans cette opération beaucoup de mouches ; on détruit des gâteaux de couvain, & quelquefois on perd la ruche en entier. Le ſeul cas où l'on doive faire périr les mouches, c'eſt lorſqu'on ne veut point multiplier le nombre des ruches : car même dans le cas où le corps d'une ruche eſt trop vieux, & que le tems l'a preſque détruite, ou lorſque les fauſſes teignes ſe ſont tellement emparées d'une ruche, que les véritables propriétaires ſont ſur le point de la leur céder, on peut faire paſſer ces mouches dans des paniers foibles. Il faut avouer cependant que ces tranſvaſions de mouches, dans une autre ruche, ne réuſſiſſent pas toujours.

Uſage du Miel, de la Cire, de la Propolis.

Lorſqu'on a enlevé aux abeilles une partie de leurs gâteaux de miel, on les rompt, on les poſe ſur des claies d'oſier, & on met deſſous des vaiſſeaux bien propres : il découle un beau miel blanc, qui ſe durcit : c'eſt ce qu'on appelle *Miel vierge*, ou *Miel de goute*. Comme tout le miel ne découle point de la ſorte ; on exprime les gâteaux ſous la preſſe : ce ſecond miel n'eſt pas ſi beau, parceque s'il ſe rencontre des vers ou des mouches dans le miel, la preſſe les écraſe & les y mêle. On peut auſſi faire couler ce dernier à l'aide d'une douce chaleur. La meilleure méthode eſt de laiſſer le miel aſſez long-tems ſur des clayons pour qu'il puiſſe s'écouler, & de lui procurer ſur la fin une douce chaleur ; on peut enſuite laver les gâteaux avec de l'eau, dont on fera de l'hydromel.

Le miel récolté dans le printems, eſt plus eſtimé que celui qui l'a été en été, & celui d'été plus que celui d'automne, à cauſe de la force des fleurs. On préfere auſſi celui des jeunes eſſaims à celui des vieilles mouches. Il y a des payſans qui, pour faire paroître leur miel plus blanc, y délaient de la fleur de farine ou de l'amidon bien pulvériſé ; d'autres avec les feuilles & fleurs de romarin, ſur leſquelles ils le font couler, lui donnent l'odeur &

le goût du miel de Narbonne. La couleur du miel le plus blanc s'altere lorsqu'il vieillit : le vieux miel est ordinairement jaune ; mais il y en a qui l'est dès qu'il vient d'être déposé dans les alvéoles des gâteaux. Le miel fait du suc des fleurs de bruyeres est toujours très jaune : il n'est point estimé ; celui de Sologne, recueilli sur le sarrazin, est dans le même cas. M. de Réaumur a vû du miel verd dans une de ses ruches ; & ce miel fut trouvé d'un goût plus agréable que les miels ordinaires. L'illustre Académicien soupçonne que cette couleur, qui est très rare, venoit de la disposition intérieure des mouches.

Le miel pris en substance est pectoral, laxatif & détersif : il aide à la respiration en divisant la pituite grossiere épaissie dans les bronches pulmonaires, & facilite l'expectoration. Le miel blanc se prend intérieurement ; le jaune, plus âcre, est employé dans les lavemens. On sait par expérience que le miel étendu sur du pain, dans lequel il y a de l'ergot de seigle, empêche qu'il ne fasse de mauvais effets sur le corps humain. L'usage du miel n'est point bon aux tempéramens secs & bilieux, parcequ'il fermente facilement. On fait avec le miel diverses espèces d'hydromel ; il entre dans un très grand nombre de compositions. Le marc des mouches, qui est ce qui reste après qu'on a exprimé la cire & le miel, & qui est composé de la soie que le ver a filée & de la dépouille des nymphes, est résolutif. Les Maréchaux en font usage pour les foulures des chevaux. Comme il reste toujours un peu de cire dans ce marc, on le vend encore à ceux qui préparent la toile cirée.

La cire est émolliente, adoucissante & résolutive. On appelle *Cire vierge*, la cire telle qu'on la retire des gâteaux. Ces gâteaux, comme nous l'avons dit, nouvellement travaillés par les abeilles, sont ordinairement d'un très beau blanc : ils perdent leur couleur, & donnent une cire jaune, que l'on rappelle à sa premiere blancheur, en la faisant fondre, & la réduisant à plusieurs reprises en lames plus fines qu'un ruban très mince, & en l'exposant un grand nombre de fois à la rosée pendant plusieurs mois. Lorsqu'on fait fondre la cire, pour rendre sa blancheur plus parfaite & plus lustrée on y ajoute du crystal de tartre qui la clarifie. Les plus belles cires blanches de ce pays-ci viennent de Bretagne & d'Anjou. On préfere la cire de Sologne à celle de Beauce ou du Gâtinois.

La cire grainée est de la cire blanche fondue & battue avec des verges.

La cire s'emploie peu intérieurement, à cause de sa tenacité : elle est la base de presque tous les onguents dont on se sert en médecine.

Il y a des cires colorées par les ingrédiens qu'on y ajoute : telles sont la cire verte ramollie par de l'huile de térébenthine, & colorée par le verd-de-gris ; d'usage pour les cors des pieds : la cire rouge, colorée par la racine d'orcanette ou avec le vermillon ; elle sert à apposer les scellés : la cire à gommer, qui est de la cire fondue & mêlée avec de la poix grasse ; les Tapissiers s'en servent pour gommer leurs coutils.

La propolis, qui est, comme nous l'avons dit, une espece de résine dont

les abeilles font uſage pour boucher les plus petites fentes de leurs ruches lorſqu'elles l'établiſſent, eſt très propre à avancer la maturation des abſcès; ſa vapeur reçue par le moyen d'un entonnoir, pendant qu'on en jette quelques morceaux ſur un réchaud de feu, adoucit la toux férine & invétérée.

Ruches des Abeilles.

Il y a des ruches de pluſieurs figures & de différentes matieres, ſuivant les différens pays. Les unes ne ſont qu'un tronc d'arbre creux; d'autres ſont faites d'oſier, ou de quelqu'autre bois liant; d'autres de paille treſſée: elles tiennent preſque toutes de la figure d'une cloche. Celles de paille de ſeigle ſont les meilleures, parcequ'elles ſont propres à défendre les abeilles contre la rigueur du froid en hiver, & contre la trop grande chaleur de l'été. Dans les pays où le liege eſt commun, celles faites d'écorce de liege ſont excellentes. Ces logemens ſimples leur ſuffiſent.

Le deſir de ſuivre les mouches dans toutes leurs opérations, a fait imaginer les ruches vitrés. Pline nous apprend qu'un Sénateur Romain en fit faire avec la corne la plus tranſparente. Une ruche vitrée préſente, à toutes les heures du jour & dans preſque toutes les ſaiſons de l'année, un ſpectacle amuſant & infiniment varié.

M. Palteau a donné, dans un Livre intitulé *Nouvelle conſtruction des Ruches de bois*, la deſcription d'une nouvelle eſpece de ruche, qui paroît réunir tous les avantages propres à conſerver, ſoigner, multiplier & châtrer les mouches, ſans l'inconvénient de les faire périr ou de les affoiblir: voici une légere eſquiſſe de cette nouvelle ruche.

Elle eſt compoſée de pluſieurs eſpeces de boîtes quarrées, de trois pouces de haut & d'un pied en quarré, qui n'ont ni fond ni couvercle: on en emploie pour une ruche le nombre que l'on veut; ce qui donne la facilité de la faire grande ou petite, ſelon le beſoin. La partie ſupérieure eſt couverte de petites planches qui ſervent de couvercle: la ruche eſt ſoutenue par un plateau de bois percé par ſon milieu: on y ajuſte une eſpece de tiroir, par le moyen duquel on donne du miel aux mouches lorſqu'elles en ont beſoin, ſans les fatiguer le moins du monde: on adapte à cette ouverture, qui ſe trouve au-deſſous de la ruche, des grillages de crin à jour pour leur donner de l'air. Lorſqu'on le veut, on peut les réchauffer par le moyen de la cendre chaude que l'on met ſous la ruche. Toutes ces boîtes quarrées s'appellent des *Hauſſes*; & pluſieurs réunies & placées les unes ſur les autres forment la ruche: elles ſont recouvertes d'une grande boîte qui a un toit, pour l'écoulement des eaux; & ſur le devant eſt une ouverture ronde, diviſée en quatre parties, dont l'une, ouverte en plein, eſt d'uſage dans les mois où le travail eſt grand; l'autre eſt en arcade pour empêcher le pillage; une autre eſt percée de trous, pour tenir les mouches enfermées ſans les priver d'air; & la derniere eſt pleine, & ſert à enfermer les mouches abſolument.

Ces ruches, comme l'on voit, ſont propres pour ſatisfaire à tous les cas indiqués, & pour tirer tout l'avantage poſſible des abeilles. Les deux points

les plus avantageux de cette conſtruction, ſont cette ouverture ronde à quatre parties, qui met en état de diſpoſer des mouches, & d'agir ſuivant que les circonſtances l'exigent ; & l'autre, plus eſſentiel encore eſt cette forme de ruche diviſée par hauſſes. On a par ce moyen l'avantage de châtrer les mouches ſans les affoiblir, de s'emparer du meilleur miel, en enlevant la hauſſe ſupérieure : on excite les mouches au travail, en ajoutant des hauſſes par le bas, à raiſon de l'activité avec laquelle elles travaillent : on ménage la vie des ouvrieres qui ſont ſi précieuſes : on taille les mouches dans la ſaiſon où on le veut, & on ne fait point périr de couvain, parcequ'il n'eſt jamais dans la partie ſupérieure de la ruche.

Cette méthode ingénieuſe, qui réunit beaucoup d'avantages, & qui part d'après la diſpoſition intérieure des ruches, péche malheureuſement par un défaut eſſentiel : elle n'eſt point aſſez ſimple, elle ne pourra jamais être à la portée des payſans, & elle eſt toujours coûteuſe dans ce pays-ci. Chaque économe, qui veut adopter cette méthode, peut, en partant des deux points eſſentiels que nous avons obſervés, chercher à la ſimplifier & à la rendre moins coûteuſe, ſuivant ſes idées.

Abeilles Villageoises.

Le genre des abeilles n'eſt point borné à la ſeule eſpece de mouches dont nous avons admiré l'induſtrie, & qui nous fourniſſent le miel & la cire ; il y a pluſieurs autres eſpeces d'abeilles, qui ont été nommées *Villageoiſes*, vraiſemblablement parcequ'elles ſont répandues dans les campagnes, & qu'on ne les raſſemble point en ruches. Quoique ces eſpeces ne travaillent point utilement pour nous, & qu'elles ſoient peu connues, elles méritent cependant de l'être, par l'art admirable que chacune dans ſon genre va nous préſenter.

Abeilles bourdons.

L'*abeille bourdon* eſt ſeule dans les commencemens, mais elle ſait ſe faire peu-à-peu à elle-même une bonne compagnie, & ſe procurer des ſujets qui partageront avec elle les charges du ménage.

Ces abeilles bourdons, qui forment une eſpece de petite famille, périſſent preſque toutes dans l'automne ; & il ne s'en échappe que quelques femelles fécondées, qui cherchent une retraite dans des trous de mur, ou dans des creux qu'elles font elles-mêmes en terre. Elles y paſſent la mauvaiſe ſaiſon dans un jeûne abſolu de toutes choſes, & dans une inaction parfaite ; mais le printems qui ranime toute la Nature, leur rend le mouvement & la vie.

L'abeille bourdon, qui paroît aſſez groſſe, eſt couverte d'une multitude de poils longs, très preſſés ; en volant elle fait un grand bourdonnement, ce qui lui a fait donner le nom de *Bourdon*. Notre abeille n'a rien de plus preſſé que de conſtruire un nid pour y loger la famille à laquelle elle donnera le jour. Elle arrache brin-à-brin, avec ſes deux dents écail-

leuses, de la mousse fine qu'elle arrange, & à laquelle elle donne une forme de voûte d'un pouce d'épaisseur, & souvent de deux. Au premier coup d'œil ce nid paroît n'être qu'une motte de terre un peu élevée & recouverte de mousse; mais lorsqu'on l'observe, on voit qu'il a été construit avec art. Le plancher de ce petit nid est couvert de mousse, afin que l'humidité de la terre ne puisse nuire à ce qu'elle a dessein de poser dessus. Elle vole à la campagne faire récolte de miel & de cire : elle en forme une petite masse qui ressemble à de la pâte, & qui est le commencement d'un gâteau, qu'elle place dans son nid. En formant cette masse, elle pond & enferme dans le centre deux ou trois œufs. Pendant qu'elle continue le même travail, pour parvenir à de nouvelles pontes, les premiers œufs éclosent; les vers naissent au milieu de la nourriture qui leur est propre, car cette pâte est l'aliment que leur mere leur a destiné. Après avoir resté quelques jours dans l'état de vers, ils se filent une coque dans laquelle ils s'enferment, s'y changent en *Nymphes*, & en peu de tems deviennent des abeilles : ils se mettent à l'instant à travailler avec la mere commune, à composer de la pâtée, à entretenir & perfectionner le nid, à augmenter les provisions. C'est ainsi que peu-à-peu un nid se peuple, & que notre abeille, de solitaire qu'elle étoit d'abord, devient bien accompagnée, & mere d'une famille nombreuse.

Parmi les abeilles qu'elle a mises au jour, il y a, ainsi que parmi les mouches à miel, des *mâles*, des *femelles*, & des *abeilles sans sexe*. Ce qu'on y trouve de plus, c'est que les mâles y sont de deux grandeurs : les petits paroissent plus agissans & plus adroits, & les grands plus forts. Les très grands bourdons sont les femelles; ceux de moyenne grandeur sont les mâles, de deux especes, & les plus petits sont dépourvus de sexe : ces derniers, ainsi que les femelles, ont un aiguillon; les mâles n'en ont point. Ces différens bourdons, & les différentes parties d'un même bourdon, montrent des couleurs variées, qui ne sont que celles de leurs poils : les diverses parties de ces abeilles, nécessaires pour le travail & pour la récolte, sont pour l'essentiel construites comme celles de l'*Abeille commune*.

Les abeilles bourdons ne sont jamais plus de cinquante à soixante réunies dans le même domicile. La mere fondatrice de la colonie pond presqu'autant d'œufs de *femelles*, que d'œufs de *mâles* & d'*ouvrieres*. Il n'y a point de préférence sur les fonctions du sexe. Tous les bourdons, de quelqu'espece qu'ils soient, mâles, femelles, ouvrieres, la mere même, mettent la main à l'œuvre, & travaillent aux gâteaux. Ces gâteaux sont un assemblage assez irrégulier de coques, entre-mêlées de masses informes, d'une couleur brune & sans ordre : il y a de ces masses, qui, pour la couleur & la figure, ressemblent à des truffes; elles sont la pâtée même. Il y en a telle où l'on trouve en l'ouvrant, vingt ou trente œufs, ou bien des vers; d'autres où il n'y en a que deux ou trois. Ces masses de pâtée sont non-seulement le berceau, mais aussi la nourriture des vers. Ces vers en mangeant la pâtée qui les environne, se trouvent exposés à l'air; mais leur

mere ou quelqu'un de la famille, déja en état de travailler, rapporte de la pâtée ſur les endroits où elle a été conſumée, afin de tenir toujours la maſſe ſuffiſamment épaiſſe. Les vers étant ainſi renfermés dans une pâte molle, il leur eſt facile d'y façonner une cavité qui ſert de moule & de point d'appui au tiſſu des fils de ſoie, avec leſquels ils conſtruiſent leurs coques. Lorſque la coque eſt finie, les bourdons enlevent la pâtée dont elle eſt couverte, & la mangent eux-mêmes, ou la portent dans d'autres endroits.

On trouve de plus dans leurs nids, trois ou quatre petits pots pleins d'un fort bon miel. Lorſque les Faucheurs découvrent ces nids, ils ne manquent pas d'en ſucer le miel.

A voir ces mouches revenir à leurs ruches les pattes chargées de petits fardeaux de cire, on croiroit qu'elles s'y prennent de la même façon pour apporter la mouſſe dont elles conſtruiſent leurs nids; mais en obſervant la Nature, on trouve à chaque inſtant occaſion de remarquer combien elle ſe plaît à diverſifier ſes ouvrages. Au lieu de tranſporter la mouſſe par l'air, comme on ſeroit tenté de le croire, elles la roulent, pour ainſi dire, par terre. Rien de plus facile que de leur voir rétablir un nid, & d'obſerver la maniere dont elles manient la mouſſe : on le peut ſans danger; car ces abeilles, quoiqu'armées d'un dard empoiſonné, encore plus terrible que celui des mouches à miel, ſont plus douces & plus pacifiques. Que l'on détruiſe la voûte de leurs nids; qu'on la répande à quelque diſtance, on verra l'abeille bourdon revenir chercher la mouſſe qu'on a tranſportée : elle ſe poſe ſur ſes jambes, tournant le derriere au nid, & la tête à la mouſſe qu'elle ſaiſit avec ſes dents; les premieres jambes éclairciſſent les brins, les cardent pour ainſi dire; ce qui a fait donner auſſi à ces mouches le nom d'*Abeilles cardeuſes*. Ces premieres jambes font paſſer la mouſſe ſous le ventre; les ſecondes la reçoivent & la donnent aux jambes de la troiſiéme paire, qui pouſſent le petit paquet de mouſſe auſſi loin qu'il peut aller. En répétant cette manœuvre, la mouche forme un petit tas, qui n'a fait qu'un chemin bien court, puiſqu'il n'a guerre été plus loin que la longueur du corps de l'animal; cela fait, l'abeille cardeuſe, ſi elle eſt ſeule, ſe remet devant le tas, & elle recommence la même opération pour porter la mouſſe juſqu'au nid. Le plus ordinairement, elles ſe mettent pluſieurs à la file; c'eſt un charme de les voir diſpoſées en chaîne, au milieu d'une traînée de mouſſe : la premiere la pouſſe à la ſeconde; la ſeconde à la troiſieme, & ainſi de ſuite, juſqu'à ce qu'elle ſoit apportée au nid, où elles arrangent & entrelaſſent les brins avec beaucoup de dextérité.

Nous avons vu le nid fait à la hâte par la mere toute ſeule, couvert ſimplement de mouſſe; un toit ſemblable ne ſuffit point pour garantir le nid de la pluie : auſſi ces abeilles forment-elles un plafond, d'une eſpece de cire qui unit les brins de mouſſe, & les aſſujettit contre l'effort du vent; & quoique ce ſoit ſimplement d'une épaiſſeur double de celle d'une

feuille de papier, il devient impénétrable à l'eau. Cet enduit eſt d'une matiere qui a l'odeur de cire : c'eſt une cire brute, qui, quoique plus tenace que celle des abeilles ordinaires, n'a pas reçu les préparations néceſſaires pour la rendre une véritable cire : elle eſt d'un gris jaunâtre. Si on ſe donnoit la peine de l'étudier, on pourroit peut-être en tirer quelqu'avantage. Mêlée avec de l'huile de térébenthine, elle ſe ramollit & devient propre à prendre des empreintes : on peut la pêtrir avec les doigts ſans qu'elle s'y attache.

La derniere partie de l'édifice eſt une galerie de mouſſe, qui conduit à un trou placé dans le bas du nid, par où elles entrent ſans être vues.

Malgré le peu de multiplication de nos *abeilles bourdons*, elles ont des ennemis qui en font une terrible deſtruction ; les mulots & les fouines ſur-tout. Ces bourdons ſont encore expoſés à la rapacité d'un gros ver, qui provient d'une mouche du genre des *frelons ;* lequel mange, & la pâtée, & les vers, & les nymphes. De plus, elles ſont ſujettes à de petits poux qui les ſucent : on les voit quelquefois par centaines ſur le corcelet ou ſur d'autres parties des abeilles bourdons. Ces mêmes poux ſe trouvent ſur les gâteaux des nids. On rencontre différentes chenilles, qui s'attachent à la cire des plafonds & les mangent. On trouve encore dans ces nids & en grand nombre, différentes eſpeces de vers qui ſe transforment en de petites mouches, & qui vivent à leurs dépens. Les meres ſont ſujettes à être mangées par des vers, qui s'attachent à leurs œufs ; enfin les fourmis ſont auſſi très friandes de leur miel. La Nature a pris plaiſir, comme on aura lieu de l'obſerver plus d'une fois, à ſemer les êtres dans les êtres : ils ſe détruiſent les uns les autres, & par-là ſe conſerve un équilibre preſque toujours égal entre les êtres créés.

Abeilles ſolitaires.

On trouve les abeilles ſolitaires réunies dans un même lieu ; mais elles n'y font point une véritable ſociété, comme les deux premieres eſpeces dont nous avons parlé.

Les différentes eſpeces d'*abeilles ſolitaires*, dont on va faire ici l'hiſtoire, exécutent diverſes ſortes d'ouvrages fort induſtrieux, qui tous tendent à la conſervation de leur poſtérité.

Abeilles - Percebois.

L'eſpece des *abeilles-percebois* n'eſt point auſſi commune que les précédentes. Il n'y a cependant guere de jardins où l'on n'en puiſſe voir quelques unes dans différentes ſaiſons, mais ſur-tout au commencement du printems. Elles volent le long des murs expoſés au ſoleil, & dans les heures de la plus grande chaleur, ſur-tout s'ils ſont garnis de treillages. Celle qui rode ainſi dans un jardin au printems, y cherche un endroit propre à faire ſon établiſſement : c'eſt quelque piece de bois mort, d'une qualité convenable, qu'elle entreprendra de percer ; comme un échalas, une piece

piece de bois qui sert de soutien aux contre-espaliers, un contre-vent, un banc de bois, une poutre : jamais cette mouche n'attaque des arbres vivans, ni du bois verd : la Nature lui a appris à connoître les bois qu'elle pouvoit percer avec le plus de facilité.

Le corps de ces especes d'abeilles est lisse, luisant, & d'un noir bleuâtre : elles volent avec bruit ; leurs quatre aîles sont d'un violet foncé : elles ont sur les côtés, autour du derriere & sur le corcelet, de longs poils noirs ; leur trompe est, pour l'essentiel, faite comme celle des mouches à miel : elles sont armées d'un aiguillon ; &, comme dans toutes les especes d'abeilles, le mâle n'en a point ; mais à l'extérieur, il ressemble beaucoup à la femelle.

La demeure de cette espece d'abeilles n'est point difficile à reconnoître : lorsqu'on rencontre à la campagne une piece de bois sec percée dans quelqu'endroit d'un trou capable de laisser passer le doigt index, & au-dessous de ce trou de la sciure de bois, on est sûr d'y trouver une *abeille-percebois*, qui travaille à son bâtiment. Il lui faut de la force, du courage & de la patience pour son ouvrage ; le trou qu'elle ouvre se dirige vers l'axe un peu obliquement, afin que les sciures de bois qu'elle détache puissent couler. Quand elle a creusé son trou à quelques lignes de profondeur, elle lui fait prendre une autre direction ; elle le conduit parallement à l'axe ; elle perce le bois en flute ; & si la grosseur du bois y peut suffire, elle perce trois ou quatre de ces longs trous dans l'intérieur. Quelquefois cependant elle dirige le trou obliquement d'un bout du morceau de bois à l'autre : ces trous ont souvent plus de douze à quinze pouces de longueur.

Cette abeille, pour faire des trous si considérables, n'a d'autres instrumens que deux dents, qui sont d'une écaille très solide, courbées, & qui se terminent en une pointe fine & très forte. Cet ouvrage occupe l'abeille pendant des semaines, & même des mois entiers. C'est pour loger les vers qui doivent sortir des œufs que cette *percebois* doit pondre, qu'elle ouvre de si longs trous. Cette galerie n'est que la cage d'un bâtiment où se trouvent plusieurs pieces en enfilade. Chaque piece est proprement un alvéole de bois, destiné à contenir l'œuf que l'abeille y doit pondre ; car il faut un alvéole pour chaque ver. Elle divise la cage en dix ou douze chambres, séparées par un plancher.

Elle commence par apporter, dans la partie inférieure qui correspond au trou que l'on voit au-dehors, de la pâtée faite de cire brute & de miel, & qui a la consistance d'une terre molle : elle y dépose un œuf qui se trouve ainsi placé au milieu de la nourriture qui sera nécessaire au ver qui en doit sortir ; elle en met la juste quantité dont il a besoin pour parvenir à l'état de *nymphe*. L'abeille, après avoir ainsi pourvu le petit qui doit éclorre, bouche l'alvéole avec un plancher de l'épaisseur d'un écu : ce plancher paroît formé de cercles concentriques ; on diroit qu'il a été fait sur le tour. Pour le construire, elle va ramasser la sciure de bois qui est au bas du trou ; elle l'humecte

d'une matiere visqueuse, & en forme un plancher qui sert de couvercle à la premiere cellule construite, & de fond à la seconde : ces alvéoles ont près d'un pouce de profondeur. L'abeille réitere la même manœuvre, & remplit ainsi la cage de dix ou douze alvéoles. Outre le trou inférieur dont nous avons parlé, & qui sert d'entrée, on en voit un second dans la partie supérieure, & quelquefois un troisieme dans le milieu, par où l'abeille entre & sort, lorsqu'elle a construit le premier alvéole dans la partie inférieure; car pour lors le trou inférieur se trouve bouché, & celui du milieu lui abrege bien du chemin.

Chaque ver se trouve ainsi placé dans une cellule remplie de pâtée : à mesure qu'il croît, son logement s'aggrandit aux dépens de la pâtée, dont le volume diminue. Les vers y subissent les métamorphoses nécessaires pour parvenir à l'état d'abeilles. Lorsque la mere abeille a travaillé de maniere à mettre ses petits en état de vivre, elle abandonne son nid; &, ainsi que tous les autres insectes, elle survit peu aux soins qu'elle a pris de sa postérité.

Voilà nos petits vers, qui seront bientôt de jeunes abeilles, bien clos, bien enfermés, abandonnés de leur mere : comment sortiront-ils de cette prison? Chaque abeille percera-t-elle sa prison par le côté latéral? Quel ouvrage pour un insecte naissant ! La Nature nous fait voir ici une industrie charmante. Les vers qui sont dans les cellules les plus basses, pondus les premiers, sont par conséquent plus vieux que ceux qui sont dans les cellules supérieures; aussi seront-ils les premiers à se transformer en nymphes & en mouches. Le plus vieux, qui, par conséquent éclot le premier, se trouve le plus près de la porte, il n'a qu'une petite ouverture à déboucher pour sortir par ce trou oblique, de la grosseur du doigt, par où l'abeille avoit commencé son ouvrage. L'abeille qui éclot la seconde, n'a que son plancher à percer, & elle se trouve près de la porte ouverte : toutes les abeilles supérieures n'ont chacune que leur plancher à percer, pour traverser des cellules vuides & ouvertes qui les conduisent à la porte. La Nature semble avoir voulu les mettre hors d'état de se tromper sur cette route; car ces abeilles naissent toutes la tête en bas, en sorte que leurs premieres tentatives pour ouvrir leurs prisons, se font sur le seul endroit où il étoit à propos de les faire.

Abeille Mâçonne.

L'amour de la postérité est une passion si déterminée & si vive chez les insectes, qu'excepté le soin de leur nourriture, tout le reste de leurs actions paroît ne tendre qu'à l'entretien, le logement & la conservation de leurs petits. Tout ce qu'il y a de plus surprenant dans leur conduite, tous leurs travaux, tous leurs arts paroissent ne partir que de ce principe. C'est en conséquence & seulement pour le dépôt de ses œufs, que l'*abeille maçonne* bâtit l'édifice qui lui a fait donner le nom de *Maçonne*.

L'abeille femelle, qui seule, comme on l'observe dans beaucoup d'autres insectes, travaille à la construction du nid, est de la grosseur & aussi longue que les mâles des mouches à miel. Elle est noire & fort velue; elle est

ſeulement un peu jaunâtre par-deſſous : à la partie poſtérieure elle eſt armée d'un aiguillon. Les inſtrumens dont elle ſe ſert pour conſtruire ſon nid, ſont ſes dents & ſes pattes. Ses dents ſont deux mâchoires qui jouent en ſens horiſontal, dont les ſurfaces qui ſe touchent, ſont concaves & bordées de poils, & propres par conſéquent à contenir les petites mottes de mortier, avec leſquelles elle conſtruit ſon bâtiment.

Le mâle ne differe de l'*abeille maçonne*, que par la couleur qui eſt fauve & approchante de celle de la mouche à miel : le deſſus de la partie poſtérieure eſt chargé de poils noirs, & le ventre pareillement. Ce mâle n'a point d'aiguillon : il eſt à-peu-près de la même groſſeur que ſa femelle; ce qui n'eſt pas ordinaire parmi les inſectes où les femelles ſont ordinairement plus grandes & plus groſſes. Les mâles, ainſi que parmi les autres inſectes, ſont pareſſeux : auſſi-tôt que l'amour a uſé de ſes droits, ils laiſſent leurs femelles, & s'en vont courir le monde, où ils menent une vie libre & vagabonde, ſans ſouci de leur poſtérité. L'*abeille maçonne*, au contraire, travaille laborieuſement à la conſtruction du nid.

Lorſqu'elle a reconnu ſur un mur, un endroit propre au bâtiment qu'elle veut conſtruire (c'eſt ordinairement ſur les murs expoſés au midi, & ſur les angles de ces murs, qu'elle travaille plus volontiers), elle va chercher les matériaux néceſſaires pour la conſtruction; elle choiſit du ſable, grain à grain, qu'elle mêle avec de la terre; elle la détrempe avec une liqueur viſqueuſe qu'elle dégorge de ſon eſtomac : elle en forme des cellules dont elle polit l'intérieur, pour lequel elle emploie le ſable le plus fin, & laiſſe le dehors graveleux. Chaque cellule a environ un pouce de hauteur, & près de ſix lignes de diametre. Elle travaille avec tant d'activité, qu'elle parvient à-peu-près à conſtruire une de ces cellules dans un jour. Lorſque la cellule eſt conſtruite, elle y dépoſe la quantité d'alimens néceſſaires pour fournir à l'accroiſſement complet du ver qui doit ſortir de l'œuf qu'elle eſt prête d'y pondre, & le mettre en état de ſubir toutes ſes métamorphoſes. Cette pâtée eſt faite de miel & de pouſſiere d'étamines. Cette abeille n'ayant point de corbeilles, comme les autres mouches à miel, aux pattes poſtérieures, elle apporte les pouſſieres d'étamines entre ſes dents, & dégorge deſſus le miel avec lequel ces pouſſieres doivent être délayées pour compoſer la pâtée.

A-peine la premiere cellule eſt-elle conſtruite, qu'elle jette les fondemens d'une ſeconde, qu'elle remplit & finit comme la premiere. Elle en fait ſouvent ſept à huit, plus ou moins, dans ſon nid : ces cellules ſont diſpoſées ſans ordre, & ſéparées les unes des autres par un maſſif de maçonnerie.

Parmi les plus petits inſectes, comme parmi les hommes, on veut quelquefois uſurper le bien de ſon voiſin, & s'approprier les travaux d'autrui. M. Duhamel a obſervé plus d'une fois, que pendant que l'abeille maçonne étoit allé chercher des matériaux pour continuer ſa cellule, une autre entroit ſans façon dans cette cellule, la viſitoit, la ragréoit, & ne vouloit point la céder à la propriétaire; ce qui occaſionnoit un grand combat. C'eſt dans

l'air que se donnent les plus ruds chocs : elles ne se saisissent point corps à corps, comme font les abeilles; mais elles se heurtent quelquefois tête contre tête : on a vu de ces combats durer une demi-heure. L'*abeille maçonne* s'empare quelquefois sans injustice, des cellules déja commencées, si, par quelqu'accident, celle qui la construisoit, est morte : ou bien elle ragrée d'anciens nids; mais ces vieux nids ne l'empêchent point d'en bâtir de nouveaux, soit parceque les vieux ne servent que deux ou trois fois, soit parcequ'il y a plus de femelles une année qu'une autre.

Lorsque l'abeille a construit les cellules, elle recouvre le tout d'un enduit épais de mortier; & l'extérieur du nid ressemble à une bosse pierreuse, qui a la forme d'un demi-œuf. Tout ce travail dure environ quinze jours sans relâche. La mouche ayant mis sa postérité en sûreté, a fait tout ce qu'elle avoit à faire : elle se retire & abandonne ce nid qui n'a plus besoin de ses soins. Parmi les insectes qui ne vivent qu'un an, comme notre mouche, & qui ne donnent qu'une génération dans toute leur vie, les femelles n'ont plus besoin du secours de leur mâle, lorsqu'elles ont été mises une fois en état de perpétuer leur espece : cela fait, le dessein de la Nature est accompli; & leur vie étant désormais inutile, elles meurent bientôt après.

C'est vers le 15 ou 20 d'Avril, que ces abeilles commencent à construire leurs nids : ils sont habités pendant dix à onze mois consécutifs par les vers, ensuite par les nymphes dans lesquelles ils se sont transformés. Ces nids, quoique peu communs, ne sont pas non plus fort rares pour des yeux attentifs & observateurs. On en trouve sur les faces des grands bâtimens qui sont exposés au midi, sur celles des châteaux isolés, aux fenêtres des Eglises de campagne, & aux angles des murs : ils ne sont jamais appliqués sur un crépi, toujours sur la pierre.

L'espece des *abeilles maçonnes* est répandue dans diverses Provinces du Royaume. Elles bâtissent toutes sur le même principe; mais elles se servent de divers matériaux que le pays fournit : aussi les nids varient-ils en couleur, suivant les pays. Aux environs de Paris, ils sont d'un blanc qui approche de celui de la pierre de taille; en Touraine, de couleur grise; ailleurs blancs. Le mortier dont ces nids sont composés, se durcit au point, qu'il surpasse en dureté nos enduits, soit de plâtre, soit de mortier. La Nature nous fait voir, suivant la remarque de M. de Réaumur, qu'il peut exister un excellent mortier, fait de grains de sable, unis avec une matiere visqueuse : celui qui trouveroit ce secret, rendroit un grand service à la postérité. Si une fois on étoit parvenu à faire un mortier liquide, lequel, en se séchant, pût acquérir en peu de tems la dureté des pierres & du marbre, il n'y auroit plus qu'à le verser dans des moules, on en tireroit des pierres toutes taillées & toutes façonnées. Des gens peu instruits dans les arts, en voyant des pierres d'une grandeur énorme, employées dans des lieux où on ne pouvoit imaginer que l'industrie humaine eût pu les transporter de si loin, ont cru que les Anciens avoient eu le secret de fondre les pierres. Idée absurde : la pierre ne peut

être fondue sans se vitrifier, du moins en partie. Si on leur eût supposé l'art de mouler un mortier liquide, qui, en séchant, eût pu acquérir la dureté de la pierre & du granit, l'on n'auroit supposé rien d'impossible.

Revenons à nos jeunes mouches enfermées dans une prison dont les murs sont très épais & très solides. Les seuls instrumens dont les abeilles se servent pour en sortir, ce sont leurs dents : à force de coups réitérés, elles font un trou dans ce mûr, contre lequel s'émousseroient nos couteaux : c'est par où elles sortent.

Les vers des abeilles maçonnes, quoique si bien clos & si couverts, se trouvent souvent dévorés par d'autres vers. Il y a un genre de mouches, que l'on nomme *Ichneumones*, dont il y a beaucoup d'especes différentes, ainsi que nous le dirons au mot Mouche ichneumone. Cette mouche, qui est carnassiere, est à l'affut de l'instant où la mouche maçonne quitte son nid pour aller à la quête de nouveaux matériaux : elle se coule dans la cellule, y dépose un œuf, d'où sort un ver qui dévore l'enfant de la maison. Ce ver est pourvu de dents propres à briser les pierres, & à percer le mur de sa prison. On trouve dans une cellule quelquefois plus de trente de ces vers; d'autres fois dix ou douze.

L'ennemi le plus terrible pour les vers des abeilles maçonnes, est un ver déposé furtivement dans l'intérieur du nid par un scarabée. Ce ver, qui a des dents très fortes, au moyen desquelles il perce plusieurs cellules & dévore toute la famille, est d'un beau rouge, d'une nuance plus forte que le couleur de rose. Il est ras : sa tête est noire : il a six jambes écailleuses. C'est dans la cellule où il a fini ses ravages, qu'il se prépare à sa transformation : il y fait un retranchement au moyen d'une toile bien tendue, qui a l'épaisseur & la consistance d'un parchemin, & dont la couleur est brune, plus claire que le caffé. Il tapisse de soie de même couleur, les murs du logement auquel il s'est restreint; puis après un long tems (car on en a vu pousser ce terme jusqu'à trois ans), on voit sortir de la nymphe un très joli *scarabée*, grand & long comme une mouche cantharide. Ce *scarabée* a la tête & le corcelet d'un très beau bleu : les foureaux ou étuis des aîles sont rouges, & traversés par trois bandes d'un violet foncé. Le dessous de la tête, celui du corselet & celui du corps, sont entierement velus : ce n'est qu'au travers de longs poils blanchâtres, qu'on apperçoit que le ventre est d'un beau bleu. Quoique ce ver n'ait paru qu'au bout de trois ans sous la forme de scarabée, il y a un moyen de le faire paroître plutôt sous cette forme, en lui procurant une chaleur suffisante.

Autres especes d'abeilles maçonnes.

Il y a une espece d'abeille maçonne qui profite des trous qu'elle trouve tout faits dans le bois; tels que ceux qui se rencontrent quelquefois dans des portes ou poteaux. Elle n'a point été pourvue par la nature d'instrumens propres à en faire : elle enduit l'intérieur du trou d'une terre fine; le remplit de pâtée, y dépose un œuf, & le bouche de la même matiere. Cette

abeille maçonne ressemble assez à la mouche à miel, excepté que le dessus du corps a moins de poils, & qu'il est rougeâtre & luisant.

Une autre espece choisit les trous des pierres pour en faire des alvéoles. Cette abeille est plus courte, plus grosse, plus velue qu'une mouche à miel ouvriere; elle est sur-tout reconnoissable par des poils de deux couleurs: ceux du corps tirent sur l'oranger; ceux du corselet sont noirs: ses dents ressemblent aux lames des ciseaux de Tondeurs, à cela près qu'elles sont dentelées. Elle a des antennes qui different des antennes ordinaires, en ce qu'elles sont très courtes, & ne sont pas flexibles. Cette abeille, après avoir choisi les trous quelle trouve dans les pierres, les enduit d'une terre fine bien humectée, les rétrécit s'ils sont trop larges, y met la provision nécessaire pour nourrir le ver qui doit éclore de l'œuf qu'elle y pond,. & elle bouche l'alvéole.

Il y a encore des abeilles qui font des nids de simple mortier de terre: ces nids sont attachés sur les mûrs, comme ceux des abeilles maçonnes; ils ont peu de solidité, aussi n'ont-ils besoin que de durer trois semaines, à compter du moment de la construction jusqu'au jour que la nymphe en sort en mouche. D'autres font leur nid dans les mortiers des mûrs de clôture: il n'y a rien de brillant ni de singulier dans leurs manœuvres.

Abeilles qui creusent la terre.

Ces especes d'abeilles ne savent que creuser la terre, & y faire des trous cylindriques de la grosseur de leur corps, souvent profonds de cinq à six pouces, quelquefois d'un pied. Ce qu'elles offrent de plus remarquable, est la patience avec laquelle elle enlevent la terre presque grain à grain, pour creuser leur trou. Elles apportent la terre sur les bords, & en forment une petite monticule; le terrein le plus battu est celui que quelques unes préferent. On voit quelquefois des allées de jardin criblées de trous, qu'elles y ont creusés presque perpendiculairement. D'autres especes creusent horisontalement. Chaque espece choisit la terre ou le sable qui lui convient. Les terres ou sables coupés presqu'à pic, qui s'élevent au-dessus des chemins, offrent souvent des milliers de ces trous. L'abeille dépose, dans le fond du trou, de la pâtée, y pond un œuf, & fait rentrer dans le trou la plus grande partie de la terre qu'elle en avoit ôtée; par cette industrie, elle empêche les fourmis d'aller piller la pâtée.

Parmi ces mouches qui creusent la terre, il y en a de plus petites que les mouches d'appartement. On rencontre quelquefois de celles-là sur diverses fleurs, où elles se saupoudrent de poussiere d'étamines. D'autres especes de ces abeilles égalent ou surpassent en grandeur les mouches à miel ouvrieres.

Toutes ces abeilles different par la forme du corps & la couleur. Celles qui fouillent dans les jardins ont la couleur de mouches à miel: celles qui creusent dans les sables gras sont noires & ont les aîles d'un violet foncé. Celles qui fouillent dans la terre ordinaire sont noires, & ont une file de houpes

blanches ſur les côtés ; au lieu de faire une monticule à l'entrée du trou, elles étalent la terre.

Abeilles coupeuſes de feuilles.

Ces eſpeces d'abeilles creuſent la terre comme les précédentes, & conſtruiſent dans ces trous des nids pour leurs petits. Elles les font avec des morceaux de feuilles, de figure arrondie & un peu ovale, courbés & ajuſtés les uns ſur les autres avec tant d'art, qu'il eſt peu d'ouvrages auſſi propres à nous donner une idée de l'adreſſe qui a été accordée aux inſectes. Ces *Abeilles coupeuſes de feuilles* cachent ſous terre, tantôt dans un champ, tantôt dans un jardin, leurs nids qui ſont des tuyaux cylindriques, de la longueur des étuis à curre-dents, & quelquefois de la même groſſeur : ces étuis ſont compoſés de petits gobelets enchaſſés les uns dans les autres, & diſpoſés comme des dés à coudre mis les uns dans les autres.

On voit de ces rouleaux, de différentes groſſeurs ; ce qui vient de ce qu'ils ſont l'ouvrage de pluſieurs eſpeces d'abeilles qui different en groſſeur.

Les abeilles qui coupent les feuilles de roſier, ſont plus petites que les mouches à miel ouvrieres : ces coupeuſes n'ont point aſſez de poils ſur le deſſus des anneaux du corps pour en cacher le luiſant ; le deſſus des anneaux eſt d'un brun preſque noir ; chaque côté du corps a un bordé de poils preſque blancs, formé par une ſuite de touffes, dont chacune part de chaque anneau

La coupeuſe des marronniers, (car chaque eſpece d'abeilles choiſit une feuille particuliere) eſt plus grande que les mâles des mouches à miel ; le deſſus du corps eſt roux, & le deſſous du ventre eſt d'un gris blanc.

Les dents ſont l'inſtrument dont ces eſpeces d'abeilles ſe ſervent pour couper les feuilles. Elles les coupent avec plus de promptitude, que nous ne le ferions avec des ciſeaux. Trois ſortes de pieces entrent dans la compoſition d'un étui : les unes ſont demi-ovales ; d'autres ovales ; d'autres rondes.

Il n'y a perſonne qui n'ait remarqué des feuilles de roſier, où l'on voit des pieces emportées avec la netteté d'un emporte-piece : c'eſt là que nos abeilles coupeuſes ont pris leurs matériaux. Le haſard peut quelquefois préſenter à l'Obſervateur attentif, une de ces mouches, occupée à couper une feuille : c'eſt là qu'il admireroit avec quelle juſteſſe, ſans compas, elle coupe une piece circulaire, qui eſt de grandeur juſte à ſe rapporter à l'étui qu'elle conſtruit, propre à boucher exactement chaque alvéole, dans lequel elle dépoſe un œuf avec ſa proviſion, qui eſt de couleur rougeâtre.

Le nid de l'abeille coupeuſe de feuilles eſt donc tout compoſé d'alvéoles placés ainſi au deſſus les uns des autres. Lorſque les vers ont pris tout leur accroiſſement, ils ſe filent une coque de ſoie épaiſſe & ſolide, qui tapiſſe les parois de la cellule. La ſoie de l'extérieur de la coque, eſt de couleur de caffé ; & les parois intérieures ſont faites d'une ſoie très fine & blanchâtre, unie & luiſante comme le ſatin : c'eſt là qu'ils ſubiſſent leur métamorphoſe,

& paſſent l'hiver ſous terre à cinq ou ſix pouces de profondeur, ou ſous la forme de nymphe ou de mouche, bien enveloppés d'une coque de ſoie. La même mouche ichneumone, qui va dépoſer ſes œufs dans le nid de l'abeille maçonne, vient les dépoſer de même dans les nids de ces abeilles.

Abeilles qui font des nids de membranes ſoyeuſes.

Cette eſpece d'abeilles fait ſon nid dans le mortier qui unit les pierres des murailles; mais elle en tapiſſe l'intérieur de membranes ſoyeuſes.

Cette abeille place toujours ſon nid dans un mûr expoſé en plein nord: elle eſt la ſeule, avec une autre ſorte de mouche, qui choiſiſſe cette expoſition. Tous les animaux en général, & ſur-tout les inſectes volans, qui ne couvent point leurs œufs, choiſiſſent, pour placer leur nid, des endroits expoſés aux rayons du ſoleil: mais il n'eſt point dans la Nature de loix ſi générales, qu'elles n'aient quelques exceptions.

Les nids de ces abeilles, comme ceux des *coupeuſes*, ſont des eſpeces de cylindres, faits de pluſieurs cellules miſes bout-à-bout, dont chacune a la figure d'un dé à coudre. Le terrein, dans lequel l'abeille a creuſé, décide du plus ou moins de cellules. Ces cellules ont environ cinq lignes de profondeur, & deux lignes de diametre. La matiere dont elles ſont formées eſt une membrane ſoyeuſe.

Les vers à ſoie, & pluſieurs autres inſectes, ſont pourvus de filieres, avec leſquelles ils forment leur tiſſu. Cette abeille porte, comme eux, dans ſon eſtomac, une matiere ſoyeuſe; mais n'étant point pourvue de filiere, elle la dégorge comme une écume, auſſi fine que celle des bouteilles de ſavon, & en forme une eſpece de membrane qui tapiſſe la cellule. Ces membranes multipliées lui donnent la ſolidité néceſſaire: elle dépoſe dans cette cellule de la pâtée, y pond un œuf, la bouche; & réitere cette manœuvre pour toutes les cellules.

Ces abeilles écloſent vers la fin de Juillet. Elles ſont plus petites que les mouches à miel ouvrieres: elles ont, comme elles ſur le corſelet, des poils roux, les anneaux du corps bruns, mais bordés de poils roux. Leur trompe differe notablement de celle des mouches à miel; loin de ſe terminer par une partie déliée, comme celle des abeilles ouvrieres, à quelque diſtance du bout elle s'évaſe & finit par une partie plus large que le reſte. La ſtructure du bout de cette trompe fait voir qu'elle eſt propre à exécuter bien des mouvemens; & ſa figure apprend, que lorſqu'elle ſe plie en gouttiere, elle peut retenir une matiere viſqueuſe.

La femelle, dans toutes ces eſpeces d'abeilles, a un aiguillon, & le mâle n'en a point.

Abeilles tapiſſieres.

En ſe promenant au milieu d'une moiſſon de bled, on peut obſerver quelquefois à ſes pieds, dans les ſentiers, de petits trous décorés dans leur circuit,

circuit, d'un beau ruban couleur de feu : ce sont les nids des *abeilles tapissieres* Ces abeilles sont les seules à qui ce nom soit proprement dû : elles seules tapissent à notre maniere.

L'abeille tapissiere est d'une fort petite espece. Elle est plus velue que les mouches à miel ordinaires : elle a le corps proportionnellement plus court ; mais sa couleur approche fort de la leur.

Le premier travail d'une abeille tapissiere qui veut faire un nid, est de creuser d'abord dans la terre un trou perpendiculaire. Elle lui donne trois pouces de profondeur, & un diametre égal depuis l'entrée du trou jusqu'à sept ou huit lignes de profondeur ; & elle l'évase ensuite comme nos caffetieres. Après que ce trou est creusé, il est question de revêtir ses parois pour soutenir les terres & contenir la pâtée. L'abeille se transporte sur une fleur de coquelicot, où elle taille avec adresse, dans un des pétales, une piece qui a la figure d'une moitié d'ovale. La tapissiere entre dans son trou avec la piece qu'elle a enlevée : elle la tient pliée en deux entre ses pattes ; mais malgré cela la piece ne peut manquer de se chiffonner en entrant dans une cavité si étroite : la mouche ne l'a pas plutôt conduite à la profondeur où elle la veut, qu'elle la déplie & l'étend le plus uniment possible. Elle applique sur le fond & sur les côtés, plusieurs feuilles qu'elle unit avec art. Les dernieres pieces qui terminent l'entrée du trou, débordent toujours de quelques lignes ; c'est ce qui forme ce petit ruban couleur de feu, capable de fixer l'œil d'un Observateur de la Nature.

Quand l'intérieur du trou a été suffisamment tapissé, l'abeille accumule, dans la partie du fond qui est évasée, la quantité de pâtée nécessaire pour fournir à l'accroissement du ver qui doit éclore de l'œuf qu'elle y dépose. Elle n'a garde de laisser à l'abandon & au pillage, un travail qui lui est si cher & qui lui a tant coûté. Pour en prévenir la perte, elle détend toute la tapisserie qui se trouve depuis le bord du trou, y compris même ce petit cercle qui débordoit sur la terre jusqu'à la pâtée ; & à mesure qu'elle la détend, elle la pousse vers le fond, & en recouvre la surface. Lorsque la tapisserie est détendue, le trou qui avoit trois pouces de profondeur, est réduit à n'avoir plus qu'un pouce : c'est la hauteur du sac qui renferme la pâtée & l'œuf. La mouche remplit ensuite de terre, les deux pouces de vuide qui restent depuis le dessus du sac jusqu'à l'entrée du trou ; en sorte que quand l'ouvrage est achevé, on ne sauroit plus reconnoître l'endroit où la terre a été percée.

L'abeille ne met guere que deux ou trois jours à la construction de ce nid, qui doit paroître un travail étonnant pour une si petite mouche. M. de Réaumur est porté à croire qu'elle fait plusieurs de ces alvéoles, & autant que d'œufs.

La Nature, qui a arrangé la transformation des insectes sur le tems où doivent paroître les alimens qu'elle leur a destinés, a usé d'une double prévoyance à l'égard de notre *abeille tapissiere :* elle ne lui fait quitter son état de nymphe pour être abeille, que lorsque la fleur de coquelicot quitte le

bouton, afin que la tapissiere trouve dans le même moment, & vivres & meubles.

Abeilles étrangeres.

On trouve quelquefois en *Moscovie* & aux *Indes*, dans les troncs des vieux arbres, une cire noire, formée en morceaux ronds ou ovales, de la grosseur d'une muscade : elle est faite par de petites abeilles, qui construisent leurs gâteaux dans le creux de ces troncs, & qui y portent un miel de couleur citrine, & d'un goût agréable. Cette cire étant échauffée a une odeur de *baume :* elle est très rare en France. Les Indiens en font des cierges : ils en forment aussi de petits vaisseaux, dont ils se servent pour recueillir le baume de Tolu, qui découle de certains arbres.

Les abeilles de la *Guadeloupe* sont de moitié plus petites que celles de l'Europe : elles sont plus noires & plus rondes. Il ne paroît pas qu'elles aient d'aiguillon ; ou si elles en ont, il faut qu'il soit si foible qu'il n'ait pas la force de percer la peau. Elles se retirent dans des arbres creux, pour construire leurs ruches : si l'espace est trop grand, elles font une espece de dôme de cire qui a la figure d'une poire, dans le dedans duquel elles se logent & font leur miel & leurs petits. Leur cire est d'un violet foncé. On n'a pu parvenir à lui faire changer de couleur, ni à en pouvoir faire des bougies ; car elle est toujours trop molle : on ne s'en sert dans le pays qu'à faire des bouchons de bouteilles. Ces abeilles ne font point de rayons : elles renferment leur miel dans de petites vessies de cire, de la figure & de la grosseur des œufs de pigeon, mais plus pointues, à-peu-près comme des vessies de carpe. Quoiqu'on puisse aisément les séparer les unes des autres, il ne paroît cependant aucun vuide entr'elles. La plus grande partie de ces vessies est remplie de miel : on trouve dans quelques autres une certaine matiere jaune, grainée comme des œufs de carpe : les Negres disent que ce sont les excrémens des mouches. Si on peut juger par analogie, on pourroit peut-être penser que c'est de la cire-brute. Leur miel est toujours liquide, ayant la consistance de l'huile d'olive & une couleur d'ambre. Les Créoles en imbibent de la cassave fraîche, & la mangent avec plaisir : les Chirurgiens & Apothicaires s'en servent comme de celui d'Europe. On retireroit une quantité considérable de ce miel, si on logeoit ces abeilles dans des ruches, comme on fait en Europe ; mais on est bien éloigné, dans ce pays-là, de se donner de pareils soins. Le Pere *Labat* dit qu'il n'a connu qu'un seul habitant qui en avoit quelques essaims dans des pots de rafinerie, percés en bas & bien couverts, où ces abeilles travailloient & profitoient beaucoup. Il faut, dit cet Auteur, que le P. *du Tertre*, qui se plaint de n'en avoir jamais pu élever dans ce pays, n'ait pas trouvé le secret de délivrer ses abeilles des fourmis, qui, selon les apparences, les auront incommodées au point de les obliger de se retirer.

La cire de cette espece d'abeille, est excellente, suivant l'expérience du P. *Labat*, pour guérir les cors des pieds & les verrues des mains.

Les abeilles de la *Louiſiane* ſont les mêmes qu'en France : elles font leurs nids en terre dans des lieux ſecs ; par ce moyen elles ſe dérobent aux ours qui ſont très friands du fruit de leurs travaux.

Dapper, dans la *Deſcription de l'Abyſſinie*, dit qu'il y a en Ethiopie un grand nombre d'abeilles, ſur-tout de petites abeilles noires, qui font un excellent miel, & une cire d'une blancheur extraordinaire. Ces abeilles n'ayant point d'aiguillon pour ſe défendre, ſe cachent dans des creux ſouterrains, où elles entrent par de petits trous qu'elles ont l'adreſſe de boucher ſi-tôt que quelqu'un paroît : pour cela, elles ſe mettent quatre ou cinq au trou, & ajuſtent leur tête en ſorte qu'étant de niveau avec la terre, on ne les découvre point.

Sur la côte occidentale d'Afrique, il n'y a point de canton qui ne ſoit peuplé d'abeilles : le commerce de cire y eſt très conſidérable parmi les Negres. Les abeilles en Guinée donnent d'excellente cire, & un miel délicieux.

Kenoc, Anglois, diſtingue dans ſa relation de l'Iſle de Ceylan, trois ſortes d'abeilles. La premiere, qui reſſemble à celles d'Europe, ſe loge dans les creux des arbres. Les Indiens en retirent facilement le miel, après avoir chaſſé ces mouches, dont l'aiguillon n'eſt pas redoutable. La ſeconde eſpece ſe loge ſur les plus hautes branches, où elles forment leurs niches ſans prendre ſoin de ſe cacher. Dans certaines ſaiſons, des villes entieres vont recueillir ce miel dans les bois, & tous en reviennent chargés. La troiſieme eſpece eſt plus petite que nos mouches communes : elles donnent du miel en ſi grande quantité, que les *Chyngulais* l'abandonnent aux enfans.

A la Chine il y a une grande abondance d'abeilles. La cire qu'elles donnent y eſt employée aux uſages de la Médecine, & non à brûler.

Les abeilles ſont très abondantes dans les contrées des Hottentots en Afrique : on n'y apperçoit pas la moindre différence avec les nôtres. Les Européens ne ſe donnent pas la peine d'en élever, parceque pour un peu de tabac ou d'eau-de-vie, ou quelqu'autre bagatelle, on peut acheter des Hottentots une bonne quantité d'excellent miel, qu'ils vont chercher ſur des rochers eſcarpés ; mais ce miel eſt mal-propre, attendu qu'ils le mettent dans des ſacs faits de peau, dont le poil eſt tourné en-dedans. *Voyez* la Deſcription du Cap de Bonne-Eſpérance.

Dans l'Iſle de Cayenne il y a une eſpece d'abeilles noires très petites, qui donnent un miel blanchâtre, liquide comme de l'huile, & qui s'aigrit en peu de tems. Leur cire eſt violette ou noirâtre, molle, & n'acquiert jamais de dureté : on n'a pas encore pu parvenir au ſecret de la blanchir. Les Indiens, après l'avoir purifiée, s'en ſervent pour boucher les bouteilles : ils en font auſſi de petits vaiſſeaux, dans leſquels ils recueillent le baume de Tolu. On trouve cette cire en morceaux arrondis & de la groſſeur d'une aveline, dans les troncs des vieux arbres.

ABEL-MOSC ou GRAINE DE MUSC. *Voyez* AMBRETTE.

ABHAL. Les Orientaux donnent ce nom au fruit d'une eſpece de *Cyprès*.

ABISME ou ABYME, ſe dit généralement d'un endroit très profond, & qui, pour ainſi dire, n'a point de fond. On ſe ſert auſſi du mot *abyme* pour marquer le réſervoir immenſe creuſé dans la terre, où Dieu ramaſſa toutes les eaux le troiſieme jour : réſervoir déſigné dans notre langue par le mot *mer*, dans Moyſe par le nom de *grand abyme*, & dans d'autres Auteurs par *cahos*.

Les Hébreux ont penſé que les fontaines & les rivieres ont toutes leur ſource dans l'*abyme* ou dans la mer : elles en ſortent, diſoient-ils, par des canaux inviſibles, & s'y rendent par les lits qu'elles ſe ſont formés ſur la terre. Au tems du déluge, les abymes d'en bas ou les eaux de la mer rompirent leur digue, les fontaines forcerent leurs ſources, & ſe répandirent dans le même tems que les cataractes du Ciel s'ouvrirent & inonderent toute la terre : *Geneſ. VIII, verſ. 2*. La terre ſortit enſuite du milieu de l'*abyme*, comme une Iſle qui ſort du milieu de la mer, & qui paroît tout-d'un-coup à nos yeux, après avoir été long-tems cachée ſous les eaux : *Geneſ. 1, 2*.

Woodward, en parlant du *grand abyme* dans ſon Hiſtoire Naturelle de la Terre, ſoutient qu'il y a un grand amas d'eaux renfermées dans les entrailles de la terre, qui forment un vaſte globe dans ſon centre, & que la ſurface eſt couverte de couches terreſtres : c'eſt, ſelon lui, ce que Moyſe appelle le *grand gouffre*, & que la plûpart des Auteurs entendent par le *grand abyme*. L'exiſtence de cet amas d'eaux dans l'intérieur de la terre, ſemble confirmée par un grand nombre d'obſervations. Le même Auteur prétend que l'eau de ce vaſte abyme communique avec celle de l'Océan, par le moyen de quelques ouvertures ſouterraines : mais le fait eſt-il certain? *Voyez* les articles MER, DÉLUGE, GOUFFRE, CAHOS & TERRE.

Il eſt fait mention dans les *Mém. de l'Académ. des Sciences, ann. 1741*, de la fontaine ſans fond de Sablé en Anjou, laquelle doit être miſe au rang des abymes, parceque ceux qui l'ont ſondée, n'y ont point trouvé de fond; & que ſelon la Tradition du pays, pluſieurs beſtiaux qui y ſont tombés, n'ont jamais été retrouvés. C'eſt une eſpece de gouffre de vingt à vingt-cinq pieds d'ouverture, ſitué au milieu & dans la partie la plus baſſe d'une lande de huit à neuf lieues de circuit, dont les bords élevés en entonnoir, deſcendent par une pente inſenſible juſqu'à ce gouffre, qui en eſt comme la citerne. La terre tremble ordinairement ſous les pieds de tous les animaux qui marchent dans ce baſſin. Il y a de tems en tems des débordemens, qui n'arrivent pas toujours, après les grandes pluies, & pendant leſquels il ſort de la fontaine une quantité prodigieuſe de poiſſons, & ſur-tout beaucoup de brochets truités, d'une eſpece inconnue dans le reſte du pays. Il n'eſt pas facile cependant d'y pêcher, parceque cette terre tremblante & qui s'affaiſſe au bord du gouffre, & quelquefois aſſez loin aux environs, en rend l'approche fort dangereuſe;

il faut attendre pour cela des années seches, & où les pluies n'aient pas ramolli d'avance le terrein inondé. Ce terrein seroit-il la voute d'un lac qui seroit au-dessous ?

ABLAQUE. Nom que les Commerçans François ont donné à la soie de perles ou ardassine. Cette soie vient par la voie de Smyrne. Elle est fort belle : mais comme elle ne souffre pas l'eau chaude, il y a peu d'ouvrages dans lesquels elle puisse entrer. *Voyez* le mot SOIE.

ABLE ou ABLETTE, *Alburnus.* Poisson de riviere de la longueur d'un doigt, & assez semblable à l'éperlan; mais dont les écailles sont d'une blancheur plus vive & plus argentine. L'able, suivant la description de Rondelet, a les yeux grands & rouges, le dos verd, le ventre blanc, la tête petite, le corps plat : il est sans fiel : sa chair est molle. Ce poisson a une nâgeoire à l'anus, composée de vingt osselets ou rayons. On le prend facilement à l'hameçon. Il est commun dans les rivieres de Marne & de Seine en France, & dans plusieurs rivieres d'Italie, d'Allemagne, de Suede. Il y a quelques autres especes de poissons, auxquelles on a donné le nom d'*ablettes*, sans doute à cause de leur blancheur. L'ablette n'est pas bonne à manger. M. Lémery met ce poisson au nombre des apéritifs : il dit qu'on en peut extraire beaucoup d'huile & de sel volatil.

Des insectes & des vermisseaux s'attachent quelquefois aux ouies des poissons; ce qui a fait croire à des Observateurs, mauvais Physiciens, que certains poissons, & principalement les ablettes, engendroient par les ouies de petites anguilles; ce qui est très-faux.

Le principal usage que l'on tire de l'ablette, est d'employer ses écailles argentines pour composer de fausses perles. L'invention de cet art & sa perfection, sont dues aux François. On enleve les écailles de l'ablette en ratissant le poisson à l'ordinaire : on les met dans un bassin d'eau claire, où on les frotte comme si on vouloit les broyer. Cette opération qui occupe à-présent dans Paris un grand nombre d'Ouvriers, se répete dans différentes eaux, jusqu'à ce que les écailles ne déposent plus de teinture. La matiere argentée se précipite au fond : on verse l'eau surabondante en inclinant le vase, & l'on s'arrête lorsqu'il n'y a plus qu'une liqueur argentine, que l'on nomme *essence d'Orient* : on mêle à cette essence un peu de colle de poisson. Ensuite on a des grains de verre creux, très minces, de couleur de gyrasole, ou de couleur bleuâtre, dans lesquels on insinue, à l'aide d'un chalumeau, une goutte de cette essence d'Orient, que l'on agite pour faire étendre la liqueur sur toute la surface intérieure des parois. Enfin, pour donner aux perles du poids & de la solidité, on les remplit de cire. *Voyez le Dictionnaire des Arts & Métiers.*

Cette matiere brillante & argentine ne se trouve pas seulement sur les écailles du poisson : la membrane qui enveloppe l'estomac & les intestins, en est toute parsemée. On est porté à croire que la matiere argentée se forme dans les intestins, qu'elle passe dans les vaisseaux pour arriver à la peau & pour former les écailles de l'*able.* Si c'est là le véritable méchanisme de la

formation des écailles de l'*able*, celles des autres poissons pourroient avoir aussi la même formation. *Mémoire de M. de Réaumur*

ABRICOTIER, *Armeniaca malus ;* ainsi nommé, parcequ'il est originaire d'Arménie, Province du Levant. Il y en a de plusieurs especes ; entr'autres on en remarque deux qui different en ce que l'amande de l'une est douce, tandis que celle de l'autre est amere.

L'abricotier le plus cultivé est un arbre d'une grandeur médiocre. Son écorce est noire, son tronc est assez gros, & ses branches fort étendues : ses feuilles sont arrondies & pointues ; elles sortent ensemble d'un même pédicule, au nombre de quatre ou de cinq. Cet arbre est un de ceux dont la seve se met en mouvement des premieres. Ses fleurs paroissent avant les feuilles au commencement du printems ; elles sont en roses, composées de cinq pétales blancs : le pistil se change en un fruit (appellé *abricot*) charnu, succulent, presque rond, & sillonné dans sa longueur, contenant un noyau osseux & applati, dans lequel il y a une semence ou amande. Ce fruit est jaune en-dehors & en-dedans, d'une saveur douce & agréable.

On cultive les abricotiers dans les jardins & les vergers. Ces arbres doivent être mis en espalier. On les greffe en écusson & à œil dormant sur les *Amandiers* & sur les *Pruniers de Damas noirs*. Ils se multiplient aussi par leur noyau ; & ils viennent mieux dans une terre légere & sablonneuse, que dans une terre plus grasse. On taille ces sortes d'arbres sur la fin de Février & à-peu-près comme les pêchers : on les dépalisse ; on coupe tout le bois mort & les branches chiffonnées ; on n'y laisse que les meres branches, à bois & à fruit : on fait une seconde taille à la mi-Mai. On doit étêter tous les six ou sept ans ceux qui sont en espalier pour les renouveller.

Le fruit des abricotiers en plein vent a toujours plus de saveur que celui des abricotiers en espaliers, parceque les premiers profitent davantage de toutes les influences de l'air. Comme la fleur de l'abricotier est si hâtive, il faut la garantir, au moyen de paillassons, des gelées & des roux vents qui souflent assez fréquemment dès le commencement du printems : ces vents, occasionnant une évaporation trop considérable, dessechent & font tomber la fleur, cette douce & frêle espérance. Le fruit de l'abricot, de même que tous ceux qui passent vîte, est peu nourrissant : il est dangéreux d'en manger trop ; car il se corrompt facilement, & allume des fievres comme tous les autres fruits précoces. Il fait l'ornement des tables, soit crud, soit confit au sucre ou préparé en marmelade, soit en compote, &c. On fait avec les amandes d'abricot une émulsion propre à arrêter les tranchées des femmes nouvellement accouchées. Il découle des abricotiers une gomme qui pourroit être employée comme adoucissante & incrassante, au lieu de la *Gomme Arabique*. L'extravasion de cette gomme est pour les abricotiers une maladie qui fait périr plusieurs branches.

ABRICOT DE SAINT-DOMINGUE. C'est un nom qui ne convient guere à ce fruit que pour la couleur de sa chair ; car pour tout le reste il ne lui res-

ſemble point du tout. Ce fruit eſt preſque rond, quelquefois de la figure d'un cœur, depuis trois pouces juſqu'à ſept pouces de diametre : il eſt couvert d'une écorce brunâtre, crevaſſée, de l'épaiſſeur d'un écu, forte & liante comme du cuir ; ſous cette écorce eſt une pellicule jaunâtre, qui recouvre la chair du fruit qui eſt jaune, d'une odeur aromatique, mais d'un goût un peu amer & gommeux. Pour manger ce fruit, qui eſt très ſain & très nourriſſant, on le laiſſe tremper, lorſqu'il eſt coupé, dans du vin & du ſucre. On trouve au milieu de ce fruit trois noyaux de la groſſeur d'œufs de pigeons.

L'arbre qui porte ce ftuit eſt très beau, très grand & touffu : ſes branches montent & s'élevent également de toutes parts en pyramide. Il eſt très propre à être planté en avenues, & nullement à faire des allées couvertes. Etant iſolé & expoſé au grand vent, il eſt ſujet à ſe caſſer : ſon bois qui eſt mol & filandreux n'eſt d'aucun uſage ; ſes feuilles ſont larges, d'un beau vert, aſſez ſemblables à celles du laurier : ſes fleurs mâles & ſes fleurs femelles croiſſent ſur des individus différens, elles ont une odeur douce ; étant diſtillées elles donnent une liqueur agréable. Les Eſpagnols font avec ce fruit une excellente marmelade, en y mêlant du gingembre, des épiceries & des odeurs dont ils rempliſſent des oranges qu'ils font confire & ſécher. Ils regardent l'uſage de ces oranges, après le repas, comme propre à faciliter la digeſtion.

ABROTANOIDE : eſpece de corail perforé, ou plutôt de Madrepore, reſſemblant à l'aurone femelle, & qui ſe trouve ſur les rochers au fond de la mer.

ABROTONE mâle : c'eſt l'*Aurone*. Voyez *ce mot*. L'Abrotone femelle eſt la Santoline ou Barbotine. *Voyez* POUDRE A VERS.

ABRUS : eſpece de féve qui croît en Egypte & aux deux Indes : il y en a de deux ſortes ; la ſemence de l'une eſt groſſe comme un pois, l'autre eſt un peu plus groſſe que l'ivraie ordinaire ; toutes les deux d'un rouge foncé. Elles ſont ophthalmiques & pectorales.

ABSINTHE ou ALUINE, *Abſinthium*. C'eſt une plante vivace, à petits fleurons jaunes, & à petites feuilles découpées, d'un verd pâle, blanchâtre, d'une odeur très forte & aromatique qui n'eſt point agréable, & d'une ſaveur très amere. Cette plante croît à la hauteur d'environ deux pieds : ſa tige eſt cannelée, moëlleuſe & branchue ; ſa racine eſt épaiſſe, ligneuſe, odorante, mais ſans amertume : ſes graines ſont nues & non aigrettées. L'abſinthe vient naturellement dans les terreins ſecs, un peu chauds.

Il y a quatre eſpeces d'abſinthe ; ſavoir, celle qu'on appelle *grande Abſinthe* ou *Romaine*, la petite appellée *Pontique*, celle de *Mer*, & celle des *Alpes*, qu'on appelle *Genépi*. Cette plante peut ſe mettre en bordure dans les jardins, & ſe tondre. Elle donne de la graine difficile à vanner ; c'eſt pourquoi on la renouvelle tous les deux ans en ſévrant les vieux piés. L'abſinthe vient de graine que l'on ſeme en Février & Mars, & de plant enraciné ou de boutures ; c'eſt la voie la plus ordinaire.

Son principal uſage eſt pour la Médecine, dans laquelle on l'emploie, comme cordiale, ſtomachique, febrifuge, & emménagogue, toutes propriétés qu'elle doit à ſes principes aromatiques & amers. On en retire par la diſtillation un eſprit recteur ou eau aromatique, une huile eſſentielle; & on en fait un extrait qui retient plus d'odeur de la plante, que la plûpart des extraits des autres plantes aromatiques, parceque l'odeur de celle-ci eſt fort tenace. On emploie l'abſinthe en ſubſtance, en infuſion dans l'eau ou dans l'eſprit-de-vin, avec lequel on fait ce qu'on appelle *Teinture d'abſinthe*, ou enfin dans le vin, pour en faire le *Vin d'abſinthe.* Cette derniere préparation eſt fort uſitée. La meilleure méthode de faire le vin d'*abſinthe* conſiſte à faire infuſer à froid, pendant vingt-quatre heures, ſix gros de grande & de petite abſinthe ſéchées, dans quatre livres ou deux pintes de vin blanc: on coule enſuite avec expreſſion. Le vin d'abſinthe, & les autres préparations, s'ordonnent avec ſuccès dans les foibleſſes ou langueurs d'eſtomac, pour exciter l'appétit, & faciliter la digeſtion, pour les vers, exciter les regles aux femmes, & dans toutes les maladies où il s'agit de donner du reſſort aux ſolides, d'augmenter le cours des fluides. Mais l'uſage immodéré de l'abſinthe détruit le deſir de l'acte vénérien, & peut faire beaucoup de mal aux nerfs, ainſi que tous les amers.

ACACALIS. Arbriſſeau qui croît en Egypte: ſes fleurs ſont papillonacées, & ſes fruits en gouſſe: ſa graine eſt ſemblable à celle du tamarin; & ſon infuſion eſt, à Conſtantinople, un remede populaire pour éclaircir la vûe. *Ray. Hiſt. Plant.*

ACACIA COMMUN, en latin *Pſeudo acacia.* Cet acacia eſt appellé, avec raiſon, *faux acacia;* car il differe des véritables *acacias* par ſa fleur, qui eſt légumineuſe, au lieu que celle des *acacias* eſt une fleur en godet. Preſque tous les vrais acacias ne peuvent s'élever que dans les ſerres chaudes & les orangeries.

Ce *faux acacia*, connu généralement ſous le nom d'*Acacia*, eſt un arbre dont la tige s'éleve haut; ſa racine eſt groſſe, longue, traçante & jaunâtre; ſes feuilles ſont oblongues, rangées par paire ſur une côte terminée par une ſeule feuille; ſes fleurs ſont blanches, légumineuſes, diſpoſées en épis, d'une odeur reſſemblante à celle de la fleur d'orange. A ces fleurs ſuccedent des gouſſes applaties, qui contiennent des ſemences de la figure d'un petit rein.

Cet arbre eſt originaire de Virginie & du Canada: il s'eſt tellement accoutumé à notre climat, qu'il s'y eſt multiplié beaucoup. Il fleurit dans le printems, & fait un très bel effet. Dans la nouveauté cet arbre étoit recherché de tout le monde; on en faiſoit des allées, des boſquets: mais on s'en eſt dégoûté, parceque comme ſon bois eſt fort caſſant, lorſqu'il s'éleve haut le vent le briſe & l'éclate facilement; de plus ſes branches ne ſe tournent point comme on veut; ſon écorce eſt raboteuſe, & ſon feuillage petit ne peut donner un ombrage épais. Son bois eſt d'un jaune marbré très beau; les Tourneurs en font des chaiſes: ſon écorce & ſes racines douces, ſucrées, paſſent

passent pour être pectorales comme la réglisse : ses fleurs sont laxatives & anti-hystériques ; on en prépare des pommades dont l'odeur est fort agréable.

Il y en a de trois especes de Sibérie, qui sont plutôt des arbustes que des arbres, dont une se peut multiplier aisément de bouture.

ACACIA VÉRITABLE, *Acacia vera.* C'est un arbre qui croît en Egypte, duquel on retire un suc dont on fait usage en Médecine, sous le nom d'*Acacia.* Cet arbre est grand, fort branchu & armé de fortes épines ; ses racines sont rameuses, & son tronc a souvent un pied de diametre ; ses feuilles sont opposées ; ses fleurs sont de couleur d'or, sans odeur, en forme de tuyau, découpées en cinq quartiers ; le fruit est une gousse semblable à celle du lupin.

Cet arbre est très commun au grand Caire ; dans ce pays-ci il ne peut être élevé que dans des serres chaudes : ses gousses encore vertes, étant pilées & arrosées d'eau, donnent un suc que l'on fait épaissir, & qui se nomme *Suc d'acacia.* Ce suc bien préparé est de couleur brune à l'extérieur, noirâtre ou rousâtre en dedans, d'une consistance ferme, s'amollissant dans la bouche, d'un goût astringent : on nous l'apporte d'Egypte en forme de boules, dans des vessies fort minces. Il est mis entre les astringens incrassans & répercussifs. On lui substitue quelquefois le suc d'*Acacia nostras* ou d'*Allemagne ;* c'est un nom qu'on a donné à notre *prunier sauvage*, parceque l'on retire des prunelles, un suc astringent. *Voyez* PRUNELLIER OU PRUNIER SAUVAGE. Les Egyptiens font fréquemment usage du suc d'acacia, à la dose d'un gros, pour le crachement de sang, pour gargariser la gorge, & en collyre pour fortifier la vue. Chez nous on ne connoît point de meilleur remede pour arrêter les cours de ventre ordinaires & les dyssenteries. Les Corroyeurs du grand Caire en consument beaucoup pour noircir les peaux.

Il découle naturellement des fentes de l'écorce, & des incisions faites à cet acacia d'Egypte, qui croît aussi en Arabie & sur plusieurs côtes de l'Afrique, un suc visqueux, qui se durcit avec le tems, & qui est la gomme arabique, *gummi arabicum.* Elle est en morceaux transparens, d'un blanc jaunâtre, fragiles, brillans, donnant à l'eau dans laquelle on les dissout, une viscosité gluante, d'un goût fade, & sans odeur. Quelquefois les gouttes qui découlent sont cylindriques, recourbées : c'est ce qu'on appelle *Gomme vermiculaire.* Cette gomme ne differe de l'autre que par la forme : la propriété est la même. Elles sont propres à aglutiner les humeurs séreuses, & à adoucir les acrimonies. Lorsque cette gomme est aglutinée en gros morceaux, clairs, peu transparens : on l'appelle *Gomme turique.* Elle est employée par les Teinturiers en soie. Le grand commerce de cette gomme arabique se fait au Sénégal. *Voyez* GOMME DU SÉNÉGAL, & le mot GOMME.

ACACIA OU CASSIE DES JARDINIERS. Est un arbre du Levant, dont les fleurs forment de petites boules très jolies & très odorantes : cet arbrisseau ne peut guere être élevé que dans les orangeries. On nous apporte d'Italie des pommades parfumées des fleurs de cet arbrisseau.

ACAJA. Arbre de la grandeur du tilleul, dont le bois est rouge, & léger,

comme le liege. Son écorce est raboteuse & de couleur cendrée : ses feuilles sont opposées, longues de trois pouces, larges de deux, brillantes, douces au toucher, mais d'un goût astringent, & traversées dans leur longueur d'une grosse côte. Ses fleurs sont jaunâtres, & suivies de fruits semblables à nos prunes, tant par la figure que par la grosseur, jaunes, acides, à noyau ligneux, facile à casser, & renfermant une amande d'un blanc-jaunâtre. Dans l'Isle de Ceylan on fait usage du jus de ses feuilles pour arroser le rôti : on exprime de son fruit, que l'on nomme *Prunes de monbain*, une liqueur approchante du vin. Ces prunes sont de la grosseur de nos *Prunes impériales*, & aussi saines que nos cerises. On les emploie contre la fievre & la dyssenterie. On confit les fleurs en boutons.

ACAJOU, *Cajous*, *sive Acajaiba*. Arbre qui naît dans les Isles de l'Amérique, le Bresil & les Indes. On en distingue deux especes. L'un est l'*Acajou à planches*, de Cayenne. Il vient haut, & gros à proportion. Le bois en est rouge : il y en a de marbré, de jaune & de blanc-clair. Il se polit aisément, & a un coup-d'œil fort luisant. Il l'emporte sur celui des Isles par la finesse de son grain, comme par la nuance de ses fibres : on en fait des meubles qui communiquent leur odeur suave au linge qu'on y renferme. Cet *acajou* se nomme *Cedre* à S. Domingue.

L'autre espece se nomme *Acajou pomme :* c'est un arbre tortueux & qui ne s'éleve pas beaucoup. Ses fleurs, qui paroissent en Septembre, sont en forme d'entonnoir, & d'une odeur assez douce. Il leur succede un fruit en forme de poire, de couleur jaune ou pourpre : il mûrit en Décembre & en Janvier. La substance intérieure de ce fruit est blanche, ayant beaucoup de suc, mais un peu acerbe. Ce fruit un peu astringent, est très bon dans le cours de ventre : les Indiens même en font usage comme aliment. Il paroît, à l'endroit où plusieurs fruits ont une espece d'ombilic, un noyau en forme d'un rein, nommé *Noix d'acajou*. Le noyau, dans cette espece de fruit, au lieu d'être dans l'intérieur du fruit, est à l'extérieur.

Cette noix d'acajou a une écorce grise, épaisse, dure, ligneuse, composée de deux membranes, entre lesquelles est une espece de diploé ou de substance spongieuse, qui contient un suc mielleux, âcre, mordicant, qui en exude par un grand nombre de petits trous, lorsque le fruit est récent, & qu'on le fait chauffer : quelques Caraïbes s'en servent pour consumer les cors des pieds. Ce suc teint le linge d'une couleur de fer, qu'il est très difficile de faire disparoître. Cette noix renferme en outre une amande blanche, qui est fort bonne à manger en guise de cerneau ou grillée : elle a un goût d'aveline.

Les habitans des pays où croît la noix d'acajou, retirent de son amande une huile caustique, dont ils se servent pour peindre le bois, & qui l'empêche de se corrompre. On exprime des fruits, un suc qui ayant bien fermenté, devient vineux, & dont on retire par distillation, un esprit ardent fort vif. Il transude de l'arbre, quand on le taille, une gomme roussâtre, transparente, qui, étant fondue dans l'eau, tient lieu de la meilleure glu.

On s'en sert à Cayenne pour coller tout ce qu'on veut soustraire à l'humidité & aux insectes. On la passe aussi sur les meubles pour leur donner un vernis agréable. Le *bois d acajou-pomme*, quoique moins dur, moins odorant, plus brun, & séchant moins vîte que celui de l'*acajou à planches*, est cependant très recherché pour faire des meubles & pour bâtir. Comme il est tortueux, on tire de ses branches des ceintres propres à former des dessus d'armoire, des corniches arrondies. Ses contours sont quelquefois si naturels, qu'il n'y a plus qu'à leur donner quelques coups de ciseau pour les perfectionner. Les Teinturiers emploient l'huile que l'on retire de la noix d'acajou dans la teinture du noir. Les habitans du Bresil comptent leur âge par ces noix : ils en serrent une chaque année.

ACANTHE ou BRANC-URSINE, *Acanthus seu Branca Ursina*. Plante que l'on cultive dans nos jardins. Elle se multiplie facilement par le moyen des rejettons, que l'on seme dans une terre grasse. Ses racines sont épaisses, chevelues, noires en dehors, blanches en dedans : elles poussent une tige élevée de la hauteur de deux coudées, droite, terminée par un épi chargé d'une belle suite de fleurs d'une seule piece, irrégulieres, de couleur de chair, & qui finissent par derriere en maniere d'anneau. Son fruit a la forme d'un gland, & contient dans deux loges, deux semences roussâtres, & applaties. Ses feuilles sont à rase-terre, de la longueur d'une coudée, & larges d'un empan, molles, d'un verd foncé, sinueuses, un peu crépues.

Toute la plante est remplie d'un suc mucilagineux & gluant. On emploie ses feuilles dans les lavemens, les fomentations & cataplasmes émolliens, propres à appaiser les douleurs vives & les inflammations. On en fait usage avec succès en Pologne, pour la maladie nommée *Plica Polonica :* maladie singuliere où le sang sort par la pointe des cheveux. *Journ. Econom. ann. 1762.*

Les découpures des feuilles d'acanthe ont paru si belles, qu'on les a choisies pour servir d'ornement au chapiteau des colomnes de l'Ordre Corinthien. Les Anciens ornoient de la figure de ces feuilles, les habits précieux : c'est pourquoi Virgile, en parlant de l'habit d'Hélene, dit qu'il étoit relevé de feuilles d'acanthe en broderie. *Et circum textum croceo velamen acantho.* Æneid. 1. 653.

ACARICABA. Plante du Bresil, dont la racine aromatique peut être comptée entre les meilleurs apéritifs, & le suc des feuilles parmi les vomitifs & les antidotes. Les propriétés de l'*acaricaba* sont assez connues ; mais nous sommes peu instruits sur les caracteres de cette plante.

ACARNE ou ACAMANE. Poisson écailleux & blanc, qui habite les rivages de la mer, & qui devient fort maigre en été : il est semblable au *Pagel* & au *Pagre*, avec lesquels on le vend à Rome sous le nom commun de *Phagolino.* On en pêche en tout tems. Sa chair est douce, nourrissante, & facile à digérer : elle est diurétique, & purifie le sang. Ce poisson est peut-être le même que l'*acarnan* d'Athenée, de Rondelet & d'Aldrovande.

ACCAVIAC ou ASCAVIAS. Oiseau fort singulier du pays des Negres

en Afrique : il eſt de la groſſeur du paon, & porte ſur la tête une huppe rouge, avec deux rangs de plumes blanches de chaque côté. Dapper dit qu'il peut étendre cette huppe en rond, & la faire flotter par-deſſus ſa tête.

ACCIOCA. Les habitans de la montagne de Laxo, donnent ce nom à une herbe qui croît au Pérou, & que l'on ſubſtitue dans le beſoin à l'herbe du Paraguai, dont on lui croit les propriétés. *Voyez* THÉ DU PARAGUAI.

ACÉTABULE ou ANDROSACE DE MER, *Acetabulum marinum*. Eſpece de polypier, de ſubſtance pierreuſe, formé par des inſectes de mer : production miſe autrefois au rang des plantes marines. Ce polypier eſt un petit baſſin fait en forme de cône renverſé, qui tient par ſa pointe à un pédicule fort mince & fort long. Il ſe trouve, ainſi que les polypiers, adhérent tantôt à une pierre, tantôt à une coquille. *Voyez* POLYPIER DE MER, & le mot CORALLINE.

ACHANACA. Plante de l'Inde, dont la feuille reſſemble à celle du chou ; mais elle n'eſt pas ſi épaiſſe, & les côtes en ſont plus tendres : ſon fruit qui eſt gros comme un œuf & de couleur jaune, naît au milieu des feuilles. On l'appelle *Altard* ou *Letach*. Les Indiens eſtiment beaucoup ce fruit pour la vérole.

ACHE D'EAU. *Voyez* BERLE. L'ache vulgaire eſt le *celeri* non cultivé : l'ache de montagne eſt le *livêche*. Voyez *ces mots*.

ACHÉES. On donne ce nom & celui de *Laiche*, aux vers de terre, dont on fait uſage, comme appas, pour la pêche. On verra leur hiſtoire au mot VER DE TERRE. Comme il eſt aſſez difficile d'avoir de ces vers dans les grandes ſéchereſſes, on a recours à divers moyens. Il faut trépigner ſur la terre dans un lieu humide, ou bien y remuer, pendant un demi-quart d'heure, un gros bâton, en l'agitant en tous ſens : ces ébranlemens font ſortir les vers qui croient ſentir l'approche de la taupe, leur ennemi mortel. On peut arroſer auſſi la terre avec une eau que l'on a rendue amere en y faiſant bouillir des feuilles de chanvre ou de noyer : on peut auſſi en ramaſſer pendant la nuit dans des prés humides, ſur-tout quand il a plu, ou après un brouillard.

ACHIA. Eſpece de canne, confite en verd dans le vinaigre, le poivre & autres épiceries ; de la longueur à-peu-près & de la conſiſtance de nos cornichons, d'un jaune pâle, & d'un tiſſu fibreux. Les Hollandois l'apportent des Indes Orientales dans des urnes de terre. *Encyclopédie*.

ACHIO ou ACHIOLT. *Voyez* ROUCOU.

ACHITH. Eſpece de vigne de Madagaſcar, dont le fruit nommé *Voachith*, mûrit en hiver. *Voyez* VIGNE.

ACHOAVAN ou ACHOAVA. Plante commune en Egypte, & ſur-tout en Sbechie. Proſper Alpin, qui l'a ſouvent cueillie fraîche, dit qu'elle eſt moins haute que la camomille ; mais elle lui reſſemble aſſez par ſes fleurs, & à la matricaire par ſa feuille. Ce Botaniſte lui a trouvé le goût & l'odeur déſagréables.

ACHOU ou ACHOUROU. Nom que porte auſſi le *Bois d'Inde*. Voyez *ce mot*.

ACMELLA. Plante haute d'environ un pied, & qui eſt très commune dans l'Iſle de Ceylan. Hotton dit que ſa tige eſt quarrée, & couverte de feuilles poſées par paires, ſemblables à celles de l'ortie marine. Ses fleurs ſortent de l'extrémité des tiges, & ſont compoſées d'un grand nombre de petites fleurs jaunes, radiées, qui forment, en s'uniſſant, une tête portée ſur un calice à cinq feuilles : à ces fleurs ſuccedent des ſemences d'un gris obſcur, longues & liſſes, excepté celles du ſommet : elles ſont garnies d'une double barbe qui les rend fourchues. La racine de l'*acmella* eſt fibreuſe & blanche.

On cueille les feuilles de cette plante avant que les fleurs paroiſſent, on les fait ſécher au ſoleil, & on les prend en poudre dans du thé : ſouvent on fait infuſer la racine, les tiges & les branches dans de l'eſprit-de-vin, que l'on diſtile enſuite. L'on ſe ſert des fleurs, de l'extrait, de la racine & des ſels de l'*acmella* dans la pleuréſie, les coliques & les fievres.

Suivant le témoignage donné par un Officier Hollandois à la Compagnie des Indes Orientales en 1690, & confirmé par un Chirurgien de l'Hôpital de la ville de Colombo, cette plante poſſéderoit encore une vertu bien précieuſe pour l'humanité:ils ont dit avoir guéri plus de cent perſonnes de la néphrétique, & même de la pierre, par l'uſage ſeul de cette plante. Par quelle fatalité une plante, qui auroit poſſédé cette vertu, ne ſeroit-elle pas devenue commune à tout l'Univers ?

ACOCOLIN. Eſpece de Lanier du Mexique & du Breſil. *Voyez l'article* FAUCON.

ACOLALAN ou ACOLAOU. Inſecte aſſez reſſemblant à la punaiſe, fort commun dans les Iſles d'Afrique. Il croît fort vîte, & eſt en peu de tems de la groſſeur du pouce ; alors il lui vient des aîles. Cet inſecte multiplie beaucoup, ronge tout, ſur-tout les étoffes. Toutes les caſes des Négres ſont remplies de ces inſectes, qui deviennent encore plus incommodes lorſqu'ils commencent à voler.

ACOLIN ou CAILLE AQUATIQUE. Oiſeau du lac du Mexique, de la grandeur d'une caille. Son plumage eſt brun ; ſon bec & ſes pieds ſont longs & crochus. Cet oiſeau court ſur la ſurface des eaux, & ſe nourrit de petits poiſſons.

ACOMAS. Grand & gros arbre de l'Amérique, dont la feuille eſt large, le fruit en olive, d'une couleur jaune, & d'un goût amer. On fait uſage de ſon bois dans la conſtruction des navires ; & l'on fait de ce bois des poutres de dix-huit pouces de diametre ſur ſoixante pieds de longueur.

ACONIT ou TUELOUP, en latin *Aconitum*. Cette plante porte des fleurs irrégulieres, qui repréſentent en quelque façon la tête d'un homme revêtu d'un capuchon. De toutes les eſpeces d'aconits, il n'y en a qu'une ſeule qui puiſſe ſervir dans la Médecine, c'eſt l'*Aconitum ſalutiferum*, *ſive anthora ;* ſa racine eſt le contre-poiſon du *thora*, eſpece de renoncule, ainſi que des autres *Aconits*, & entre autres du *Napel*, eſpece d'aconit à fleurs

bleues, dont le poiſon, très violent, agit en coagulant le ſang.

Les accidens de ceux qui ont mangé du *Napel*, dont la racine reſſemble à un petit navet, ſont que la langue & les levres s'enflent & s'enflamment ; que le corps devient livide & enfle ; il arrive des vertiges, des convulſions, & la mort, ſi l'on n'y remédie. Les remedes les plus efficaces ſont ſans doute les alkalis volatils, ainſi qu'on les emploie contre les venins de la vipere. On dit que les Anciens, lorſqu'ils alloient à la guerre, empoiſonnoient leurs fléches avec cette racine.

Voici un fait qui prouve combien l'ardeur du ſoleil, jointe à la nature particuliere de chaque terre, peuvent rendre la ſeve ſuſceptible d'une infinité de modifications différentes. L'*aconit à fleur bleue* ou *napel*, dont la racine ſur-tout eſt un poiſon très dangereux dans les Provinces méridionales du Royaume, ne cauſe aucun mauvais effet en Bretagne, même entre les mains des vieillards & des enfans. Plus on avance vers le Nord, moins l'*aconit bleu* ou *napel* eſt nuiſible. On y mange même ſes feuilles en ſalade pour ſe réveiller l'appétit.

L'eſpece d'aconit ſalutaire agit en diviſant les humeurs. Les payſans des Alpes en font uſage contre la morſure des chiens enragés & la colique. *Voyez* ANTHORA *&* THORA.

ACONTIAS. Serpent auquel on a donné auſſi le nom de *Javelot*, de *Serpent ſeringue*, *Dard* & *Serpent volant*, à cauſe de la rapidité avec laquelle il s'élance ſur ſa proie. On voit un de ces ſerpens dans le curieux cabinet du Sénat de Boulogne : il eſt de la groſſeur d'un bâton, & long de trois pieds ou environ ; ſa tête eſt groſſe, & de couleur cendrée ; le reſte de ſon corps eſt brun. Ce reptile, dont la morſure eſt plus dangereuſe que celle de la vipere, ſe trouve fréquemment en Egypte & en Lybie. Lorſque ce ſerpent eſt à terre, avant de s'élancer, il commence à s'entortiller, & les anneaux de ſon corps font l'effet d'un reſſort. Il ſe cache quelquefois ſur les arbres, d'où il s'élance avec tant d'impétuoſité, qu'il peut traverſer, dit-on, un eſpace de vingt coudées.

On trouve, dans les Indes & à la nouvelle Eſpagne, de ces ſerpens de couleur verte, qui ſautent ſur les hommes, & ſont très méchans lorſqu'ils ont des petits.

ACOPIS. Pierre précieuſe, tranſparente comme le verre, avec des taches de couleur d'or. On lui a donné le nom d'*Acopis*, parcequ'on prétend que l'huile dans laquelle on la fait bouillir, eſt un remede contre la laſſitude. Pour ſavoir à laquelle de nos pierres on peut rapporter celle-ci, ainſi que beaucoup d'autres, il faut attendre, ainſi qu'il eſt dit dans l'*Encyclopédie*, que M. Daubenton, de l'Académie Royale des Sciences, ait fait uſage de ſa découverte ingénieuſe ſur la maniere de tranſmettre à nos deſcendans la méthode pour appliquer ſans erreur nos noms de *Pierres* aux pierres mêmes auxquelles nous les avons donnés, & pour trouver quel eſt celui de nos noms de *Pierres*, qui répond à tel ou tel nom des Anciens.

ACORUS. C'eſt le nom qu'on donne à trois racines différentes, dont l'une eſt l'*acorus véritable;* l'autre l'*acorus des Indes ;* & la troiſieme eſt la racine d'un *glayeul de marais.*

Acorus véritable, *Acorus verus.* C'eſt une racine longue, rampante, genouillée, groſſe comme le doigt, blanchâtre intérieurement, rouſsâtre en deſſus, ſpongieuſe, d'un goût âcre, aromatique, approchant de celui de l'ail, d'une odeur fort agréable. Les feuilles qui s'élevent de cette plante reſſemblent à celles de l'iris; les fleurs ſont à étamines, & diſpoſées en épis ſerrés; le fruit eſt triangulaire & à trois loges. L'acorus croît dans la Flandre & l'Angleterre le long des ruiſſeaux, en Lithuanie, en Tartarie dans les endroits humides. Comme cette plante contient beaucoup de ſel volatil aromatique huileux, elle eſt alexipharmaque, hyſtérique, cordiale.

Acorus des Indes ou Asiatique, *Acorus Indicus.* Cette racine croît dans les Indes Orientales & Occidentales : elle eſt plus petite que l'acorus véritable, d'une odeur plus gracieuſe, d'un goût amer agréable : elle a les mêmes propriétés. Piſon atteſte qu'on trouve dans le Breſil cette même eſpece d'*acorus :* elle eſt extérieurement ſemblable à celle de l'Europe; mais elle eſt plus menue : cet *acorus* eſt le *Te-hian-pon* des Chinois, le *Vazabu* du Ceylan, le *Vaembu* du Malabar, & le *Bembi* des Brames.

Le Faux-Acorus, *Pſeudo-Acorus*, eſt la racine d'un *glayeul des marais* à fleur jaune. Cette racine, genouillée & rouſsâtre, a peu d'odeur : elle laiſſe dans la bouche une grande acrimonie. On la prétend aſtringente.

L'*Acorus véritable* entre dans la thériaque, ainſi que pluſieurs autres ſubſtances, comme on peut le voir dans l'expoſition publique que les Apothicaires de Paris en font dans la ſalle de leur jardin. Cette racine eſt ſujette à la carie.

ACOUTY. *Voyez* Agouty.

ACRIDOPHAGES. Nom donné aux perſonnes qui vivent de *ſauterelles.* On appelle *Ptirophages*, ceux qui mangent des poux; *Struthiophages*, ceux qui mangent des autruches; *Anthropophages*, ceux qui mangent de la chair humaine, *Ychthyophages*, ceux qui ſe nourriſſent de poiſſons; *Sarcophages*, ceux qui vivent de chair de quadrupedes.

ACUDIA. Inſecte volant & lumineux, des Indes Occidentales : il y a auſſi en Amérique un inſecte qui a les mêmes propriétés, connu ſous le nom de *Cucuju* ou *Cocojus*, que l'on ſoupçonne être le même.

Cet inſecte, du genre des ſcarabées, eſt de la groſſeur du petit doigt, & long de deux pouces. Il eſt ſi lumineux pendant la nuit, que lorſqu'il vole, il répand une grande clarté. On diroit, dit le P. du Tertre, que ce ſont de petites étoiles qui volent par la campagne : le jour il ne paroît point lumineux. On ignore ſi c'eſt de leurs yeux ou de quelqu'autre partie de leurs corps que vient cet éclat. On prétend que ſi l'on ſe frotte le viſage de l'humidité de ſes taches luiſantes ou étoiles, on paroît reſplendiſſant de lumiere tant qu'elle dure. Quoi qu'il en ſoit, ce petit phoſphore vivant eſt d'une grande utilité aux Indiens. On dit, qu'avant l'arrivée des Eſpagnols, ils ne

faiſoient point uſage de chandelle; qu'ils ſe ſervoient de ces inſectes dans leurs maiſons pour s'éclairer pendant la nuit : avec un de ces inſectes, on lit, on écrit auſſi facilement qu'avec une chandelle allumée. Lorſque les Indiens marchent de nuit, ils en attachent un à chaque pied, & en portent un à la main : c'eſt-là le flambeau dont ils ſe ſervent pour aller de nuit à la chaſſe de l'*Utias*, eſpece de lapin de la grandeur d'un rat. Lorſque ces inſectes ſont pris, ils ne vivent que quinze jours ou trois ſemaines au plus : lorſqu'ils ſont malades leur éclat s'affoiblit; ils ne brillent plus lorſqu'ils ſont morts.

Lorſqu'on veut aller à la chaſſe du *Cucuju*, on ſort dès la pointe du jour armé d'un tiſon allumé. Etant élevé ſur une hauteur, on fait faire la roue à ce tiſon. Les *Cucujus*, attirés par la lueur du tiſon, viennent pour dévorer les couſins qui ſuivent toujours la lumiere, & on les prend en les abattant avec des branches d'arbres vertes.

Ces inſectes ſont doublement utiles. Lorſqu'on les a pris, on les laiſſe voler dans la maiſon, après en avoir fermé les portes : ils furetent par-tout & dévorent les couſins dont on eſt fort incommodé dans ce pays. Pendant la nuit, ce ſont des gardes vigilans, qui veillent à votre repos, & qui empêchent qu'aucun couſin ne vous pique.

Les deſcriptions que les Auteurs nous ont données de l'*Acudia* & du *Cocojus* ſont ſi imparfaites, que l'on eſt incertain ſi ces inſectes ſont les mêmes que le *Porte-lanterne* de l'Amérique. Cette ſinguliere propriété lumineuſe donne cependant lieu de le croire. Le *Porte-lanterne* (ainſi nommé, parceque la partie antérieure de la tête, d'où la lumiere ſort, a été regardée comme une eſpece de lanterne) eſt une mouche d'une eſpece très ſinguliere, & qui, à cauſe de la ſtructure de ſa trompe, a été miſe par M. de Réaumur au rang des *Procigales*. On peut remarquer au Cabinet du Jardin du Roi, parmi les caſes des inſectes, deux très beaux *Portes-lanternes*. Cette mouche a quatre pouces dans toute ſa longueur; ſi on regarde la lanterne comme une portion de la tête même, elle a plus d'un pouce de longueur; ſa forme contournée eſt très ſinguliere. Près de la lanterne il y a de chaque côté un œil à rézeau de couleur rougeâtre. Cette mouche a quatre aîles, dont les ſupérieures n'ont pas une parfaite tranſparence. La couleur de ces inſectes eſt variée & très agréable : on remarque ſur leurs aîles un grand œil, qui a quelque reſſemblance avec ceux des aîles des *Papillons Paons*.

On ignore encore pour quel uſage la nature a donné à cet inſecte cette lanterne lumineuſe : il ne ſemble pas au moins que ce ſoit pour l'éclairer pendant qu'il vole; une flamme plus large que notre front & qui en partiroit, ne ſerviroit qu'à nous empêcher de voir les objets qui ſont par-delà.

L'*Acudia* & le *Porte-lanterne* ne ſe nourriſſant que de petits inſectes volans, n'y auroit-il pas lieu de croire que la lumiere que ces animaux répandent autour d'eux, attire les petits inſectes, ce qui leur donne beaucoup de facilité pour les attrapper? Cette idée paroît d'autant plus vraiſemblable, qu'on remarque tous les jours que les inſectes qui volent la nuit recherchent

la

la lumiere, & s'en approchent le plus qu'ils peuvent par un mouvement circulaire.

Mademoiselle Merian, qui a obſervé ces ſortes de mouches à Surinam, dit que leur lumiere eſt telle, qu'une ſeule lui a ſuffi pour peindre les figures qui ſont gravées dans ſon Ouvrage ſur les inſectes de ce pays. Elle dit auſſi que les Indiens ont voulu lui perſuader que les *Mouches vielleuſes* (ainſi nommées à cauſe que le bruit qu'elles font imite le ſon d'une vielle) ſe métamorphoſoient en *Porte lanternes*. Il ſemble qu'elle en ait été convaincue, puiſqu'elle nous donne une des figures de ſa planche pour celle d'un *Vielleur*, dont la tête s'eſt allongée pour devenir un *Porte-lanterne*. Si cette métamorphoſe étoit véritable, elle pourroit être comparée au changement qui arrive aux mouches éphémeres, qui, après avoir volé, ont encore à ſe défaire d'une dépouille : ainſi il paroîtroit que la *Mouche procigale*, connue ſous le nom de *Vielleur*, ne différeroit du *Porte lanterne*, que parcequ'elle a la tête plus courte.

ADANE, *Attilus*. Poiſſon le plus monſtrueux qui ſe trouve dans les rivieres; il eſt particulier au fleuve du Pô, & ne ſe trouve point dans les mers : on le nomme en Italie *Adeno* & *Adello*. Ce poiſſon a cinq rangs de grandes écailles rudes & piquantes, deux de chaque côté, & l'autre au milieu du dos, qui eſt blanc. Ses grandes écailles le font aſſez reſſembler à l'*Eſturgeon ;* mais il les perd avec le tems, au lieu que l'eſturgeon ne perd jamais les ſiennes. Ce poiſſon a deux barbillons charnus & mous; ſon muſeau eſt plat, & finit en pointe; il n'a point de dents; il ſe nourrit de poiſſons : dans l'hiver il ſe retire dans les gouffres du Pô. L'adane eſt quelquefois ſi grand & ſi gros, qu'il peſe juſqu'à mille livres. On le pêche avec un hameçon attaché à une chaîne de fer : il faut deux bœufs pour le traîner hors de l'eau. La chair de l'*adane* eſt molle, d'aſſez bon goût, mais moins délicate que l'eſturgeon.

ADDAD. Nom que les Arabes donnent à la racine d'une plante qui croît dans la Numidie & dans l'Afrique. Elle eſt très amere, & empreinte d'un poiſon ſi violent, que trente ou quarante gouttes de ſon eau diſtillée cauſent la mort en peu de tems. *Encyclop.*

ADENOS. Nom donné à un coton de marine qui vient d'Alep par la voie de Marſeille. *Voyez* COTON.

ADHATODA. Nom qui, dans la langue du Ceylan, ſignifie plante qui a la vertu d'expulſer le fœtus mort. L'*adhatoda*, ſelon Tournefort, eſt une herbe à fleur d'une ſeule feuille irréguliere, en forme de tuyau évaſé en gueule à deux levres : il ſort du fond du calice un piſtil qui devient dans la ſuite un fruit aſſez ſemblable à une maſſue, qui eſt diviſé dans ſa longueur en deux loges, & qui ſe partage en deux pieces; il renferme des ſemences qui ſont ordinairement plates & échancrées, en forme de cœur.

ADIANTE. *Voyez* CAPILLAIRE.

ADIL, *Aureus Lupus*. Cet animal, qu'un inſtinct voleur fait redouter dans toute l'Aſie & la Turquie, eſt le *Loup doré* des Naturaliſtes : il mar-

che en troupe, quelquefois au nombre de deux cents. Comme le chien il abboie la nuit, & crie *hau*, *hau*. La peau des adils eſt d'une couleur jaune, dont les habitans font de belles fourrures, qu'ils vendent à grand marché.

ADIMAIN ou ADIM-NAIM. Animal privé, aſſez ſemblable au mouton, vêtu, comme lui, de laine, ayant des oreilles longues & pendantes : ce qui eſt fort ſingulier, les femelles ont des cornes, & les mâles n'en ont point. Ces animaux forment le ſeul bétail de la Lybie : ils fourniſſent aux habitans quantité de lait & de fromage. Cet animal eſt ſi doux, qu'il ſe laiſſe monter par les enfans, & aſſez fort pour les porter pendant une lieue.

ADIVES ou ADIRES. Eſpece de chien de Barbarie, fin & ruſé, mais très vorace & fort goulu ; quand il trouve quelque choſe à manger, il fait des cris pour appeller ſes camarades : cet animal eſt toujours pourſuivi par le lion.

ADONIS. *Voyez* POISSON VOLANT.

ADRACHNÉ. C'eſt un ſous-arbriſſeau fort commun dans la Candie ſur les montagnes de Leuce, & dans d'autres endroits entre des rochers. Il eſt toujours vert : ſa feuille reſſemble à celle du laurier, mais elle eſt ſans odeur. L'écorce du tronc & des branches eſt douce au toucher, & d'un beau rouge de corail. En été elle ſe fend & tombe en morceaux, dont la couleur tient du rouge & du cendré. L'*adrachné* fleurit & porte fruit deux fois l'an. Ce fruit eſt tout-à-fait ſemblable à celui de l'*arbouſier*. Voyez *ce mot*. Il eſt bon à manger ; il vient en grappe, & il eſt de la couleur & de la groſſeur de la framboiſe.

ADRAGANTE (Gomme). *Voyez l'article* BARBE DE RENARD.

ÆGOLETHRON. Plante qui a été décrite ſous ce nom par Pline, & qui paroît être le *Chamærodendros*, *Pontica maxima*, *meſpili folio*, *flore luteo*, qui a été très bien obſervé par Tournefort dans ſon voyage au Levant. Cette plante eſt curieuſe à connoître, à cauſe de l'effet ſingulier que produiſent le ſuc & l'odeur de ſes fleurs.

C'eſt une eſpece de petit arbuſte qui croît naturellement en Colchide : il s'éleve à la hauteur de cinq à ſix pieds. Son tronc eſt accompagné de pluſieurs tiges menues, branchues, pliantes, & portant des touffes de feuilles qui reſſemblent à celles du néflier des bois : ſes fleurs jaunes-verdâtres ſont aſſez ſemblables à celles du chevrefeuil, mais d'une odeur bien plus forte, & naiſſent par bouquets à l'extrémité des branches ; il leur ſuccede des fruits longs d'environ quinze lignes ſur ſix de diametre, bruns, & relevés de cinq côtes. On a remarqué qu'ils s'ouvrent de l'une à l'autre extrémité en ſept ou huit endroits creuſés en gouttieres, leſquels vont ſe terminer ſur un axe qui traverſe le fruit par le milieu : cet axe eſt cannelé, & diſtribue l'intérieur du fruit en autant de loges qu'il y a de gouttieres à l'extérieur. On peut voir cette plante dans le Jardin Royal des plantes.

Dans la Colchide, où elle eſt fort commune, les abeilles vont recueillir le miel ſur ſes fleurs, ainſi que ſur d'autres ; mais le miel qu'elles en tirent

rend furieux ou ivres ou moribonds ceux qui en mangent, comme il arriva à l'armée des dix mille à l'approche de Trébisonde. *Voyez* ce que nous en avons dit à l'article ABEILLES, pag. 24.

ÆSPING. M. Linnæus donne ce nom à une espece de couleuvre qui se trouve en Smolande : elle a cent cinquante bandes écailleuses au bas-ventre, & trente-quatre écailles à la queue.

ÆTITE. *Voyez* ETITES.

AFIOUME. Espece de lin qui nous vient du Levant par Marseille. *Voyez* LIN.

AGALLOCUM : c'est le *Bois d'Aloës*. Voyez ce mot.

AGARIC. *Agaricum*. Plante charnue ou subereuse qui croît ordinairement attachée par le côté & sans tige au tronc des arbres, & qui ressemble en quelque façon au champignon. M. Micheli est le premier qui ait vu des fleurs dans ce végétal. L'agaric est, dit-il, un genre de plante dont les caracteres dépendent principalement de la forme de ses différentes feuilles ; elles sont composées de deux parties différentes : il y en a qui sont poreuses en dessous, comme doublées de trous verticaux, d'autres sont dentelées en forme de peigne, d'autres sont en lame, d'autres enfin sont unies. Leurs fleurs sont sans pétales, & n'ont qu'un seul filet ; elles sont stériles, elles n'ont ni calice, ni pistil, ni étamines ; elles naissent dans des enfoncemens, ou à l'orifice de certains petits trous. Les semences sont arrondies & placées dans différens endroits selon les especes d'agaric. Ces fleurs & ces graines long-tems inconnues, même depuis Tournefort, prouvent que ce n'est qu'avec la peine & le tems que l'on parvient à dévoiler la nature.

On doit observer que l'agaric ne s'attache à l'aubier de l'arbre, que lorsqu'il est mort, & n'est nullement la cause de son dépérissement, comme l'ont écrit quelques Observateurs. L'agaric purgatif dont on fait usage en Médecine croît sur le *Larix* ou *Mélèze*, & en tire sa nourriture comme les plantes parasites. Il est en morceaux de différentes grosseurs. L'écorce extérieure de cette espece d'*agaric* est calleuse, grise ; son intérieur est blanc, léger, friable, & se met aisément en farine, d'un goût amer & âcre. Ses graines semées sur des arbres, ont produit des agarics.

On croit que l'agaric, qu'on nous apporte du Levant, vient de Tartarie, & c'est le meilleur ; il en vient aussi des Alpes & des montages du Dauphiné & de Trentin. On donne improprement à cet agaric le nom d'*Agaric femelle*, & celui d'*Agaric mâle* à une autre espece d'*Agaric* qui croît sur les troncs des vieux noyers, des chênes & des hêtres, dont l'usage seroit très pernicieux. *Voyez* AGARIC DE CHÊNE.

Comme l'agaric est un purgatif assez fort, on le tempere par des aromates : il a peu de vertu en infusion ; mais il fait mieux son effet en substance. M. Boulduc (*Mémoires de l'Académie des Siences*.) dit que l'agaric étoit un médicament fort estimé des Anciens, quoiqu'il le soit peu aujourd'hui & avec raison ; car il est très lent dans son opération, & par le long séjour qu'il fait dans l'estomac, il excite des vomissemens ou tout au moins des

nausées insupportables, suivies de sueurs, de syncopes, de langueurs, &c; il laisse aussi un long dégoût pour les alimens : la partie résineuse ou purgative de l'agaric est toute entiere dans l'écorce, & en très petite quantité dans la partie farineuse.

AGARIC DE CHÊNE. *Agaricus pedis equini facie, seu fungi igniarii :* c'est une espece de champignon fort pesant, qui croît sur les vieux chênes, noyers, & dans les endroits pourris d'autres arbres. Ce champignon a la superficie rude & raboteuse, & la substance intérieure fibreuse, ligneuse, difficile à diviser, de diverses couleurs, excepté la blanche, d'une amertume & d'une âcreté insupportables. M. Boulduc donne à cet agaric mâle, le nom de *Faux Agaric*. Dans le Nord on le récolte avant qu'il soit desséché sur l'arbre; ensuite on l'émonde légerement de son écorce : il est employé par les Teinturiers.

C'est avec un agaric semblable, que l'on fait de l'*amadou*. On sépare la substance calleuse & ligneuse qui recouvre sa superficie : on prend celle du milieu qui est molle, d'une couleur grise tirant sur le brun : on la réduit en morceaux : on la fait bouillir dans une lessive d'eau nitrée : on la seche; on la pile; on la fait bouillir de nouveau dans la lessive, pour la laisser ensuite bien sécher. On sait de quel usage est l'amadou pour avoir promptement du feu par le moyen de l'acier & de la pierre à fusil.

Combien de tems a-t-on eu entre les mains cet agaric sans en connoître les précieuses propriétés? Ce ne fut qu'en 1750 que M. Brossard, Chirurgien de la Châtre en Berri, annonça que la partie molle de l'*agaric de chêne* étoit le meilleur astringent dont on put se servir, & qu'il étoit capable de suppléer à la ligature qu'on est obligé de faire dans les amputations & dans l'opération de l'anévrisme. Voici la maniere simple dont on le prépare pour cet usage.

Il faut cueillir sur les vieux chênes l'agaric dans les mois d'Août & de Septembre. On sépare l'écorce dure extérieure & la partie fistuleuse la plus dure, jusqu'à une substance fongueuse, qui obéit sous les doigts comme une peau de chamois. Suivant que l'agaric le permet, on en fait des morceaux plus ou moins épais : on les bat sous le marteau pour amortir la substance fongueuse, au point d'être aisément écharpée sous les doigts.

Lorsqu'on veut l'employer, on applique sur la plaie & ouverture de l'artere un morceau de cet agaric ainsi préparé, & présenté du côté le plus spongieux, qui est le côté opposé à l'écorce; par-dessus ce morceau un autre plus grand, & par-dessus le tout un appareil convenable. Appliqué de la sorte sur les coupures de veines ou d'arteres, il arrête le sang en rétrécissant le diametre du vaisseau, & donne lieu de se former au *caillot* si nécessaire pour boucher le vaisseau qui fournit le sang. Dans des cas pressans, on peut employer l'amadou qui conserve sa vertu stiptique. Nous devons cependant convenir, que ce stiptique n'a pas toujours été suffisant, ou très sûr, pour arrêter les hémorrhagies après de grandes opérations chirurgicales faites dans l'Hôpital de Londres. Peut-être l'agaric étoit-il mal préparé.

Cette espece de champignon n'est pas rare ; il s'en trouve d'une grande beauté dans la forêt de Fontainebleau. Par des expériences déja tentées, il paroît que les agarics de bouleau, de hêtres, d'ormes, de charmes, & de plusieurs autres arbres, ont les mêmes propriétés que le *fungus agaricus* ou l'*agaric de chêne.*

AGARIC MINERAL, espece de craie fine, blanche, douce au toucher, friable : on nous l'apporte communément d'Allemagne, où elle se trouve dans des carrieres ou fentes de pierres calcaires : quelques-uns donnent aussi à l'agaric minéral le nom de *Moëlle de Pierre.* Le tissu de l'agaric mineral ressemble beaucoup à celui de l'agaric végétal. *Voyez* FARINE FOSSILE.

AGATE, *Achates.* L'agate est une pierre fine, vitreuse, & demi-transparente. Elle a pris son nom du fleuve *Achates* en Sicile, nommé aujourd'hui *Drillo*, sur les bords duquel les premieres agates furent trouvées. On la rencontre toujours en morceaux ronds, isolés & détachés, dans les sables & dans les champs.

L'agate ne differe du caillou, connu sous le nom de *Pierre à fusil*, que par sa couleur & sa transparence ; car sa substance est la même. L'agate imparfaite & par la couleur & par la transparence, ne differe point du caillou. Lorsque la pâte ou matiere du caillou a un certain dégré de finesse & de transparence, ou des couleurs marquées, on la nomme *agate.*

On distingue deux sortes d'agate, par rapport à la netteté, à la transparence & à la beauté du poli ; savoir, l'*agate orientale* & l'*occidentale.* La premiere réunit presque toujours ces qualités, ce qui lui est commun avec toutes les pierres orientales ; cependant on en trouve quelquefois d'occidentales qui le disputent pour la beauté aux orientales.

L'agate orientale est pommelée & blanche, ou plutôt elle n'a pas de couleur ; car dès qu'elle a une teinte de couleur, elle ne retient plus le nom d'*agate.* Si elle est d'une couleur laiteuse, mêlée de jaune & de bleu, c'est une *calcédoine ;* si elle est d'une couleur orangée, c'est une *sardoine ;* si elle est rouge, c'est une *cornaline ;* si elle est verte & à peine transparente, c'est le *jade.* Voyez *ces mots.*

L'agate occidentale, au contraire, a plusieurs couleurs différemment nuancées : elle a quelquefois la couleur de la cornaline ou de la sardoine, ou de la calcédoine ; mais on l'en distingue aisément par le peu de vivacité & de netteté de sa couleur comparée aux précédentes.

Cette *agate occidentale* a une transparence à demi offusquée : ses couleurs ont peu d'éclat & de netteté ; on la distingue cependant facilement du *jaspe*, parceque ce dernier n'a point du tout de transparence. La matiere demi-transparente de l'agate, se trouve mêlée quelquefois avec le jaspe, matiere opaque : cette pierre porte alors le nom d'*agate jaspée*, si la matiere d'agate en fait la plus grande partie ; & on l'appelle *jaspe agaté*, si c'est le *jaspe* qui domine.

L'arrangement des taches & l'opposition des couleurs dans les couches

dont l'agate est composée, sont des caracteres propres à distinguer différentes especes, qui sont l'*agate simplement dite*, l'*agate œillée*, l'*agate onyce*, & l'*agate herborisée* ou *mousseuse*.

L'*agate simplement dite* est d'une seule couleur, ou nuancée de diverses couleurs sans ordre. Le jeu de la Nature s'y fait remarquer d'une maniere singuliere, & il y est varié presque à l'infini; de sorte que dans ce mélange & dans cette confusion, il s'y rencontre des hasards aussi singuliers que bisarres. On croit y appercevoir quelquefois des ruisseaux, des gazons, des paysages; & l'imagination de certaines personnes croit y remarquer quelquefois des tableaux entiers: telle étoit la fameuse *agate* de Pyrrhus, sur laquelle, au rapport de Pline, on prétendoit voir Apollon avec sa lyre, & & les neuf Muses chacune avec ses attributs. L'imagination de quelques gens toujours amoureux du merveilleux, leur fait voir, sur des agates, des traits parfaits d'objets dont les autres entrevoient à peine les esquisses.

L'*agate onyce* est formée de bandes ou zônes de différentes couleurs, qui représentent les différentes couches dont l'*agate* est composée. La couleur de l'une des zônes n'anticipe point sur la zône voisine: plus les couleurs sont vives, opposées & tranchantes, plus l'agate est estimée; mais pour l'ordinaire, ces couleurs ont peu de vivacité.

L'*agate œillée* est une espece d'agate onyce, mais dont les zônes concentriques tournent autour d'un centre commun, où se trouve quelquefois une tache qui ressemble en quelque façon à un œil; ce qui lui a fait donner le nom d'*agate œillée*. Sur une même pierre, il y a souvent plusieurs de ces yeux qui sont le centre de plusieurs caillous qui se sont formés les uns contre les autres, & confondus ensemble en grossissant. *Voyez* CAILLOU.

L'industrie humaine, qui sait relever les graces de la Nature, profite de cette légere ressemblance de l'*agate œillée* avec l'œil. On taille l'*agate œillée*, on diminue l'épaisseur de la pierre à certains endroits, & on met dessous une feuille couleur d'or; alors les endroits les plus minces paroissent enflammés, tandis que la feuille ne fait aucun effet sur les endroits les plus épais: s'il lui manque quelqu'autre trait, l'art le lui donne. Le Roi possede une agate onyce, dont la gravure est un monument de la piété & de la tendresse que les Romains avoient autrefois pour leurs morts. On y voit sous le toît d'un bâtiment rustique, & tel qu'on les construisoit dans l'enfance de l'architecture, une femme nue vis-à-vis d'un autel, sur lequel est allumé le feu sacré: elle paroît occupée d'un sacrifice qu'elle offre aux Dieux infernaux, avant que de placer dans la tombe, l'urne qu'elle porte, & qui est remplie des cendres de son mari: derriere est posé sur une colonne, un vase rempli de fleurs. On ne peut trop admirer le génie de l'Artiste qui a su mettre en scene, les imperfections apparentes d'une pierre.

L'*agate herborisée* ou *arborisée*, que l'on nomme aussi *Dendrite*, est celle sur laquelle on voit des ramifications qui représentent des mousses, des buissons, des arbres. Il y en a de la derniere élégance: les troncs, les branches, les feuilles y sont dessinés avec précision, avec légereté: dans quelques-unes,

où les extrémités des ramifications ſont d'une belle couleur jaune ou d'un rouge vif, on les prendroit preſque pour des fleurs; par-tout on y reconnoît le pinceau de la Nature. Toutes ces belles herboriſations ne ſont cependant dues qu'à des ſubſtances métalliques qui ſe ſont filtrées dans la ſubſtance des agates. La couleur du fond dépend de l'eſpece d'agate : il eſt tranſparent dans les orientales. Les agates herboriſées ne ſont point toutes auſſi parfaites. *Voyez* DENDRITES.

On eſt parvenu à colorer les agates blanchâtres, & à perfectionner la régularité des taches des *agates jaſpées.*

M. Dufai a fait ſur cet objet pluſieurs expériences inſérées dans les Mémoires de l'Académie. Les pierres dures, telles que les agates, le criſtal de roche, ne ſe diſſolvent dans aucun acide; cependant ces mêmes acides, chargées de parties métalliques, en pénetrent pluſieurs : phénomene curieux, qu'on a lieu d'obſerver ſouvent dans la Chymie. Si donc l'on met ſur un morceau d'*agate blanche*, de la diſſolution d'argent dans l'eſprit-de-nitre, & qu'on expoſe cette pierre au ſoleil, & qu'auſſi-tôt que la diſſolution eſt ſéchée, on la mette dans un lieu humide, qu'on l'expoſe de rechef au ſoleil, l'*agate* ſe teindra promptement d'une couleur brune tirant ſur le rouge; elle ſera plus foncée, & pénétrera plus avant, ſi on y remet de nouvelle diſſolution. Que l'on ajoute à la diſſolution, le quart de ſon poids de ſuie & de tartre rouge, la couleur tirera ſur le gris; ſi, au contraire, on ajoute à la diſſolution, de l'alun de plume, la couleur ſera d'un violet foncé, tirant ſur le noir. Il y a dans cette ſorte d'*agate*, & dans la plûpart des autres pierres dures, des veines preſqu'imperceptibles, qui ſe laiſſent pénétrer de la couleur, plus facilement que le reſte; en ſorte qu'elles deviennent plus foncées, & forment de très agréables variétés qu'on ne voyoit pas auparavant. La diſſolution d'or ne donne à l'agate qu'une légere couleur brune : celle du biſmuth la teint d'une couleur qui paroît blanchâtre & opaque lorſque la lumiere frappe deſſus, & brune quand on la regarde à travers le jour. Les autres diſſolutions de métaux & de minéraux n'ont donné aucune ſorte de teinture.

Si l'on veut tracer ſur l'*agate*, des contours, des deſſeins réguliers, le mieux eſt de prendre de la diſſolution d'argent avec une plume, & de ſuivre les contours tracés avec une épingle. Comme il eſt néceſſaire que l'*agate* ſoit dépolie, il faut que la diſſolution ſoit bien chargée d'argent, afin qu'elle puiſſe ſe criſtalliſer promptement au ſoleil, & qu'elle ne coure point riſque de s'épancher; les traits, pour lors, ſont aſſez délicats, mais n'ont jamais la fineſſe du trait de la plume.

On diſtingue facilement l'agate naturelle de l'artificielle. En chauffant l'*agate* colorée, elle perd une grande partie de ſa couleur, & elle ne la reprend qu'en mettant deſſus de nouvelle diſſolution d'argent. Une autre maniere très ſimple, eſt de mettre ſur l'agate colorée, de l'eſprit-de-nitre, ſans l'expoſer au ſoleil; en une nuit elle ſe déteint entierement : mais expoſée au ſoleil pendant pluſieurs jours, elle reprend ſa couleur. On voit

cependant que ces deux moyens sont capables de décolorer même les *pierres fines* & les *dendrites naturelles*. Les saphirs, les améthistes, mis dans un creuset entouré de sable & exposé au feu, y deviennent blancs. La couleur des *dendrites naturelles* laissées pendant trois ou quatre jours dans de l'eau-forte, ne s'altere point; mais si on laisse ces mêmes *dendrites* sur une fenêtre, pendant quinze jours d'un tems humide & pluvieux, la partie de ces pierres qui avoit trempé dans l'eau-forte, se trouve absolument déteinte par le mélange des parties aqueuses; car dans plusieurs cas, l'eau-forte affoiblie, dissout ce que ne dissolveroit point l'eau-forte concentrée.

Il n'y a à Paris que les Orfevres & les Marchands Merciers qui aient le droit de faire le négoce des agates, quoiqu'il soit permis à tous les ouvriers de les employer dans leurs ouvrages. La plus grande quantité de ces pierres nous est apportée d'Allemagne, de Bohême, &c. Quant aux vertus médicinales de l'agate, elles sont toutes imaginaires.

AGATY. Grand arbre du Malabar, dont le bois est tendre; & d'autant plus tendre, qu'il est plus voisin du cœur. L'agaty croît dans les lieux sablonneux. Sa racine est fibreuse & noire : son tronc a vingt-quatre pieds de hauteur, & environ six de circonférence : ses branches partent de son milieu & de son sommet, & s'étendent beaucoup plus en hauteur ou verticalement, qu'horisontalement. Si l'on fait une incision à l'écorce, il en sort une liqueur claire & aqueuse, mais qui s'épaissit bientôt & devient gomme. Ses feuilles sont longues d'un empan & demi, aîlées, & formées de deux lobes principaux unis à une maîtresse côte, & opposées directement : ces feuilles se ferment pendant la nuit, c'est-à-dire, que leurs lobes se rapprochent. Ses fleurs sont papillonnacées & sans odeur : elles naissent quatre à quatre ou cinq à cinq, sur une petite tige qui sort de l'aisselle des feuilles : il leur succede des cosses longues de quatre palmes, & larges d'un travers de doigt; elles contiennent des feves assez semblables aux nôtres, mais plus petites, qu'on emploie comme aliment. On dit que si les tems sont pluvieux, cet arbre porte des fruits trois ou quatre fois l'année.

AGLATIA est un fruit dont les Egyptiens faisoient la récolte en Février. Dans les caracteres symboliques dont ils se servoient pour désigner leurs mois, la figure de ce fruit indiquoit celui de sa récolte.

AGNACAT, arbre qui se trouve dans une contrée de l'Amérique, voisine de l'Isthme de Darien. Cet arbre qui conserve ses feuilles, ressemble au poirier, & porte un fruit assez semblable à la poire, qui est toujours verd, même dans sa maturité. La pulpe de ce fruit est aussi verte, douce, grasse, & a le goût du beurre. Il passe pour exciter puissamment à l'amour.

AGNANTHUS, plante dont Vaillant fait mention : ses fleurs sont en bouquets, & placées aux extrémités des tiges & des branches; elles ressemblent beaucoup à celles de l'*Agnus castus*. Voyez ce mot. Quand la fleur tombe, il lui succede une baie qui contient une seule semence. *Voyez* LES MÉMOIRES DE L'ACADÉMIE DES SCIENCES, 1722.

AGNEAU. C'eſt le petit de la brebis. Les agneaux ne peuvent pas toujours ſe relever auſſi-tôt qu'ils ſont nés ; c'eſt pourquoi le Berger eſt obligé de les poſer ſur leurs pieds ; & dès qu'ils y ſont, ils ne tardent pas à s'y ſoutenir. On prétend qu'il faut traire le premier lait de la brebis avant de les laiſſer téter ; mais c'eſt une erreur des plus grandes : la nature qui n'a rien fait en vain, n'a point placé dans les mamelles des animaux, du lait qui pût incommoder leurs petits. Il eſt démontré, au contraire, qu'étant tout ſéreux d'abord, il purge les petits, & leur fait évacuer leur meconium, qui ne ſortiroit point ſans leur cauſer de vives douleurs de tranchées.

Dans quelques contrées, lorſque les agneaux ſont nés, on les enferme ſéparément avec leurs meres, pendant trois ou quatre jours, afin qu'ils apprennent à les reconnoître, & que les meres ſe rétabliſſent ſans accidens. On nourrit ces dernieres avec de bon foin, du ſon, & on leur donne à boire de l'eau blanchie avec la farine de froment.

Dès que les brebis ſont rétablies, on les laiſſe aller aux champs ; mais on retient les agneaux, qu'on enferme dans un bâtiment ſéparé de la bergerie, d'où l'on ne les laiſſe ſortir que les matins pour téter leurs meres avant qu'elles aillent paître, & les ſoirs à leur retour ; ainſi les agneaux ne tétent que deux fois en vingt-quatre heures ; & lorſqu'ils ſont en état de manger, on leur donne un peu de foin pour les amuſer & les empêcher de bêler tandis que les meres ſont aux champs.

Mais une nourriture plus analogue à celle qu'ils reçoivent de leur mere, c'eſt du lait de vache ou de chevre, dans lequel on met des pois cuits, ou des feves : on les accoutume peu-à-peu à cette nourriture, en leur mettant le doigt dans la bouche, & le nez dans le lait, afin qu'ils s'imaginent ſucer la mamelle : une preuve que cette nourriture leur convient, c'eſt qu'ils engraiſſent en très peu de tems.

Les agneaux mâles doivent être châtrés à l'âge de cinq ou ſix mois, autrement ils deviendroient des béliers, qui ne ſont propres qu'à perpétuer l'eſpèce ; & trois ou quatre ſuffiſent dans un très grand troupeau. Pour faire cette opération, on leur ouvre la bourſe avec un inſtrument tranchant ; on en détache les teſticules, puis on coupe un doigt au-deſſus le cordon qui les ſuſpend, & qui y porte la nourriture & la matiere ſeminale. On eſt dans l'habitude de lier les teſticules, & d'attendre qu'ils tombent d'eux-mêmes ; ou, après qu'on les a coupés, de faire une ligature, afin d'arrêter une hémorrhagie qui eſt plus ſalutaire qu'à craindre : mais on eſt revenu de cette erreur, depuis que l'on ſait que la ligature des cordons des teſticules, cauſe des accidens très graves ; & que les vaiſſeaux qui s'y rendent, ſont ſi petits, que l'hémorrhagie qu'ils cauſent ne peut qu'être ſalutaire en prévenant les grandes inflammations.

Lorſque les agneaux ſont châtrés, on ne doit point leur donner des alimens échauffans, comme ſont toutes les eſpèces de grains dont on les nourrit ; du ſon leur ſuffit avec un peu de foin haché. On les tient à ce régime juſqu'à ce qu'ils recommençent à bondir ; ce qui arrive ordinaire-

ment au bout de deux jours, lorſque l'opération eſt faite comme on vient de la décrire.

On ne mene les agneaux aux champs, que vers la fin de Mars, & on les ſevre vers la fin d'Avril.

Les jeunes agneaux ſont quelquefois attaqués de la fievre ; on conſeille dans ce cas, de leur donner à boire le lait de leur mere, avec autant d'eau.

Il leur arrive encore une eſpece de dartre au menton, & de petites ulcérations à la langue & au palais, qui les incommodent beaucoup, tant à manger, qu'à téter. Dans ce cas on doit frotter les parties malades, avec partie égale de ſel marin & d'hiſſope, que l'on écraſe dans un mortier avec un peu de vinaigre.

Que d'utilités ne retire-t-on point de cet animal domeſtique, qui ne doit, pour ainſi dire, ſon exiſtence qu'à l'homme ſeul qui a ſu le défendre contre tous les ennemis auxquels l'expoſoit ſa foibleſſe !

Ses inteſtins ou boyaux préparés & filés, ſervent aux inſtrumens de muſique, à faire des raquettes, & à d'autres uſages : pour cela, des ouvriers prennent des boyaux d'agneau ou de mouton, qu'ils vuident ; enſuite on les fait macérer dans l'eau, on les dégraiſſe, & on en ôte les filandres, puis on les replonge dans l'eau pour les faire blanchir ; c'eſt alors que des femmes les retirent & les couſent les uns au bout des autres, afin de leur donner préciſément la longueur que la corde doit avoir. Tout cela fait, les boyaux ſont en état d'être filés ; un ou pluſieurs enſemble, ſelon la groſſeur qu'on veut donner à la corde, & en la maniere des Cordiers : enfin, on fait deſſécher les cordes à l'air, on les dégroſſit en les frottant rudement avec une corde de crin imbibée de ſavon noir, & on les adoucit avec l'huile de noix, pour les rendre plus ſouples. Le plus grand commerce des cordes à boyau, ſe fait à Toulouſe, à Lyon, à Marſeille, à Paris, & notamment à Rome & à Naples.

La peau d'agneau, garnie de ſon poil & préparée, donne une excellente fourrure, que l'on nomme *Fourrure d'agnelins*. Dépouillée de ſa laine & paſſée en mégie, on en fabrique des marchandiſes de ganterie.

Lorſqu'on a mieux entendu les intérêts du commerce & des manufactures, on a reſtreint, à de certains tems de l'année & à de certains lieux, la permiſſion de tuer des *agneaux*, dont la fourrure eſt ſi utile aux Fabriques.

On l'emploie pour toutes ſortes d'étoffes, de marchandiſes de bonneterie, & dans la fabrique des chapeaux.

On n'eſt point encore parvenu dans ce pays-ci à ſe procurer d'auſſi belles toiſons, que celles que donnent les *agneaux* de Perſe, de Lombardie, de Tartarie. En Moſcovie, les fourrures des agneaux de Perſe ſont préférées à celles de Tartarie ; elles ſont griſes, d'une friſure plus petite & plus belle ; mais elles ſont ſi cheres, qu'on n'en garnit que les retrouſſis des vêtemens. La peau des *agneaux de Tartarie* & des bords du Volga, porte une laine

noire, fortement friſée, courte, douce & éclatante. Les Grands de Moſcovie en fourrent leurs robbes & leurs bonnets.

Pour completter l'hiſtoire d'un animal ſi utile. *Voyez le mot* BELIER.

AGNEAU TARTARE ou DE SCYTHIE, prétendu zoophyte ou plante animal. *Voyez* AGNUS SCHYTICUS.

AGNUS CASTUS, *Vitex*. Arbriſſeau qui jette pluſieurs branches pliantes, difficiles à rompre; ſes feuilles naiſſent oppoſées, oblongues, & ſont diſpoſées en main ouverte, comme celles du chanvre; ſes fleurs ſont odorantes, en épis & par anneaux, placées à l'extrémité des petites branches, de couleur de pourpre, d'une ſeule piece, irrégulieres, & formant comme deux levres. Son fruit eſt ſphérique comme un grain de poivre, d'une ſaveur âcre.

Cet arbre croît naturellement ſur les bords des fleuves & torrens, dans l'Italie & les pays Méridionaux : on le cultive dans nos jardins; il fleurit dans le mois de Juillet. Cet arbriſſeau eſt propre à faire la décoration des boſquets d'été, par ſes longs épis chargés de fleurs. Toutes les parties de cet arbriſſeau répandent une odeur peu agréable.

Cette plante contient, ſur-tout la ſemence, beaucoup de parties fines & volatiles : les Médecins l'ordonnent pour calmer les maladies hyſtériques. On avoit attribué autrefois à cette plante, la propriété de mettre un frein à la concupiſence de la chair, ce qui lui a fait donner le nom d'*Agnus caſtus*.

AGNUS SCYTHICUS, ou AGNEAU TARTARE, eſt le nom que l'on a donné à une plante, de laquelle grand nombre d'Auteurs ont dit bien du merveilleux, en ſe copiant peut-être les uns les autres. Kircher eſt le premier qui en ait parlé. Au rapport de Scaliger, rien n'eſt comparable à l'admirable arbriſſeau de Scythie, qui croît dans l'ancienne Zaccolham. Cette plante, dit-il, s'éleve de trois pieds de haut; on l'appelle *Boramets* ou *Agneau*, parce qu'elle reſſemble parfaitement à cet animal par les pieds, les oreilles, les ongles & la tête; il ne lui manque que les cornes, à la place deſquelles elle a une touffe de poil; elle eſt couverte d'une peau légere, dont les habitans font des bonnets. Pour rendre la fable plus complette, il n'a pas manqué de dire, que la pulpe de cette plante reſſembloit à de la chair d'écreviſſe, qu'il en ſortoit du ſang : ce qui ajoute au prodige, c'eſt que ſa racine qui eſt très rempante, tire ſa nourriture des arbriſſeaux circonvoiſins, & qu'elle périt lorſqu'ils meurent. L'illuſtre Kempfer, à ſon voyage de Tartarie, ne manqua pas de faire des recherches de cette prétendue plante, mais ſans ſuccès. Il penſe que ce qui a donné lieu à ce conte, eſt l'uſage où l'on eſt en Tartarie, afin d'avoir de la laine plus fine, d'arracher certains agneaux, avant le tems de leur naiſſance, du ſein de leurs meres que l'on fait périr. C'eſt avec ces peaux d'agneaux que l'on borde des robes, des manteaux, des turbans. Des voyageurs commerçans, tout occupés de leurs intérêts, & peut-être peu inſtruits de la langue, ont apporté à leurs compatriotes ces peaux d'un animal, pour la peau d'une plante.

M. Hans-Sloane dit que l'*Agnus Scythicus* eſt une racine longue de plus d'un pied, de l'extrémité de laquelle ſortent quelques tiges longues d'environ trois à quatre pouces ; qu'une grande partie de ſa ſurface eſt couverte d'un duvet noir ou jaunâtre, auſſi luiſant que la ſoie, de la longueur de quatre pouces ; d'une nature ſi aſtringente, qu'on s'en ſert pour les crachemens de ſang. Il ſemble, dit-il, qu'on ait employé l'art pour lui donner la figure d'un agneau. Que conclure des recherches de ces deux illuſtres Naturaliſtes? qu'il exiſte encore bien de l'incertitude dans un grand nombre de connoiſſances humaines.

AGOUTY ou ACOUTY. Animal quadrupede de l'Amérique. Il eſt de la groſſeur d'un lapin, fort agile ; ſa tête approche de celle du rat ; ſes oreilles ſont courtes & arrondies ; il eſt couvert d'un poil rouſsâtre, mais rude ; ſa queue eſt courte & dégarnie de poils, de même que les jambes de derriere ; ſes jambes ſont courtes & menues ; les pieds antérieurs ſont diviſés en quatre doigts terminés par des ongles, tandis que les pieds de derriere en ont cinq. L'*agouty* a deux dents dans la mâchoire ſupérieure, & deux autres dans la mâchoire inférieure, ſemblables à celles du lievre : il ſe nourrit des racines de *manioc*, de *patates* ; il mange à l'aide de ſes pattes de devant comme l'écureuil. La femelle de cette animal porte deux ou trois fois l'année : elle ne met jamais bas plus de deux petits ; mais avant ſon accouchement, elle prépare ſous un buiſſon un lit d'herbes & de mouſſe : elle les allaite dans cet endroit pendant deux ou trois jours, & enſuite elle les tranſporte dans des creux d'arbres, où elle les ſoigne juſqu'à ce qu'ils puiſſent ſe paſſer d'elle. L'agouty a l'ouie ſubtile ; il eſt extrêmement craintif : il s'arrête & écoute, comme le lievre, quand on le ſiffle ; & c'eſt le tems qu'on prend pour le tirer. Il court très bien en raſe campagne, mais il eſt perdu lorſqu'il a le malheur de ſe trouver dans un champ de cannes coupées ; à chaque ſaut qu'il fait, il s'enfonce dans les pailles qui ont quelquefois un pied de hauteur, & il a beaucoup de peine à réitérer ſes ſauts, parceque ſes jambes ſont très courtes. Comme ſes jambes de devant ſont plus courtes, dans les deſcentes il culbute cul par-deſſus tête. Lorſqu'il eſt pourſuivi par les chiens, il tâche de gagner des creux d'arbres où il fait ſa retraite ordinaire ; mais en l'enfumant, on l'oblige de déloger, & on le tue en ſortant. Lorſque cet animal eſt irrité, il hériſſe le poil de ſon dos ; il frappe la terre de ſes pattes de derriere comme les lapins ; il jette de la terre avec ſes pattes de devant : il grogne comme le cochon ; il mord ; on peut cependant l'apprivoiſer. L'agouty eſt très commun en Amérique dans la Terre-ferme & dans toutes les Iſles, excepté à la Martinique ; peut-être, dit-on, les ſerpens en ſont la cauſe. Quand on commença à habiter la Guadeloupe, on n'y vivoit preſque d'autres choſes ; ſa chair eſt dure, & a en tout tems un goût de venaiſon. Les Sauvages font uſage des dents de l'*agouty*, qui ſont très tranchantes, pour ſe découper la peau dans leurs cérémonies. *Hiſt. des Antilles.*

AGRA. Bois de ſenteur, qui vient de l'Iſle de Hainan à la Chine : on en

distingue de trois sortes ; il paroît que ce bois, sur lequel on n'a pas d'autre connoissance, est très estimé, & qu'il se vend très cher à Canton. Les Japonois font aussi grand cas de l'*Agra-Caramba*, espece de bois de senteur purgatif.

AGRAHALID. C'est, selon Lémery, un arbre grand comme un poirier sauvage, peu branchu, épineux, ressemblant au *Lycium* : aussi Ray, qui dit que l'agrahalid naît en Egypte & en Ethyopie, le caractérise ainsi, *Lycio affinis Ægyptiaca*. Sa feuille ne differe guere de celle du buis ; elle est seulement plus large & plus rare : ses fleurs sont peu nombreuses, blanches, semblables à celles de l'hyacinthe, mais plus petites : il leur succede de petits fruits noirs, approchant de ceux de l'hièble, & d'un goût stiptique amer : ses feuilles aigrelettes & astringentes, sont estimées anti-vermineuses, prises en décoction.

AGRIPAUME, *Cardiaca*. Plante qui vient communément dans les environs de Paris parmi les décombres, & aux lieux incultes & escarpés. Sa racine est fibreuse : ses tiges sont nombreuses, quadrangulaires, fortes, dures, hautes de deux à trois pieds, & d'un rouge-brun : ses feuilles sont vertes, échancrées & dentelées : ses fleurs sont petites, en gueule, purpurines & velues : il leur succede des graines oblongues, lisses, brunâtres. Toute cette plante est d'une odeur forte & d'une saveur un peu amere : elle est toute d'usage : elle guérit la cardialgie des enfans, & fait mourir les vers plats & les lombrics.

AGROPILLE. *Voyez* EGAGROPILLE.

AGROUELLES ou ECROUELLES, *Scrophula aquatica*. On nomme ainsi de petits vers aquatiques à plusieurs pieds, dont le corps est court, & la queue courbée. Ces vers se trouvent dans les puits, les fontaines & les rivieres ; ceux qui ont le malheur d'en avaler, ont des ulceres à la gorge & ailleurs.

AGUARA-PONDA, *Viola spicata Brasiliana*. Plante du Bresil, haute d'un pied ou environ, semblable à la violette pour le port & l'odeur. Sa racine est droite, peu grosse & fibreuse : sa tige est lisse, ronde, verte & noueuse. Il sort de chaque nœud quatre ou cinq feuilles étroites, crenelées, pointues, vertes & inégales. Ses fleurs, qui naissent au sommet de la tige, sont d'un bleu violet & à cinq pétales. On distingue une autre espece d'*aguara-ponda*, dont les sommets des tiges sont marqués d'un cube creux, qui forme une espece de casque verd.

AGUILLAT ou AIGUILLAT. *Voyez* CHIEN DE MER.

AGUL ou ALHAGI, *Planta spinosa mannam recipiens*. Petit arbrisseau épineux, haut d'une coudée, fort branchu, croissant en buisson. Ses racines sont longues & rouges : ses feuilles sont oblongues & de couleur cendrée. Il porte beaucoup de fleurs rougeâtres, légumineuses, auxquelles succedent de petites gousses longues, rouges, ressemblantes à celles du genêt, piquantes & pleines de semences qui ont la même couleur que la gousse. On trouve l'agul en Perse, aux environs d'Alep & en Mésopotamie. Ses feuilles

& ses branches se chargent, dans les grandes chaleurs de l'été, d'une liqueur grasse & onctueuse, qui a la consistance du miel. La fraîcheur de la nuit la condense & la réduit en forme de grains, que l'on nomme *Manne d'alhagi*, & que les Naturels du pays appellent *Trangebin*. On réunit ces grains de la grosseur de grains de coriandre, & on en fait des pains assez gros, d'une couleur jaune foncée. Trois onces de cette manne dans une infusion de senné, purgent bien. Cette manne est cependant inférieure en bonté à la *manne de Calabre*.

AGUTIGUEPA. Plante qui croît au Bresil. Sa tige s'éleve de quatre ou cinq pieds : elle est garnie de feuilles d'un pied de longueur & bordées tout autour d'un trait rouge. Au sommet de la tige paroît une fleur de couleur de feu, assez semblable pour la forme à celle du lys. La racine de cette plante est ronde, d'un rouge foncé, & bonne à manger; aussi dans le tems de disette, on la fait bouillir ou griller pour s'en nourrir. Cette racine pilée guérit les ulceres.

AHATÉ. Arbre originaire des Indes, & qui a été transporté aux Isles Philippines. Il s'éleve à la hauteur d'environ vingt pieds : il est d'une grosseur médiocre. Son écorce est fongueuse & rouge en dedans : son bois est blanc & dur : ses branches sont peu nombreuses, & couvertes d'une écorce verte & cendrée. Ses feuilles sont oblongues : froissées dans la main, elles rendent une huile sans odeur. Sa fleur est composée de trois feuilles triangulaires, épaisses comme du cuir, blanches en dedans, vertes en dessus, & exhalant une odeur de cuir brûlé, quand on les met au feu. Son fruit, dans sa maturité, est de la grosseur d'un citron ordinaire, verd & strié par dehors, blanc en dedans, & plein d'une pulpe succulente, d'un goût & d'une odeur agréables : ses semences sont oblongues, luisantes, & enfermées dans des cosses. Ce fruit, de même que la nesle, mûrit dans la serre. Cet arbre, qui aime les climats chauds, fleurit deux fois l'an. Sa racine est jaunâtre, d'une odeur forte, & d'un goût onctueux. On trouve une longue description de l'*Ahaté de Pauncho Requi* dans le Dictionnaire de *James*.

AHOUAI. Arbre laiteux, qui croît à Ceylan, & dont les feuilles ressemblent à celles du laurier-rose des Indes. Ses fleurs sont jaunes, de la figure de celles du laurier-rose. Son fruit a la figure d'une poire, & contient un noyau triangulaire, brun & très dur, que les Indiens attachent à leurs jarretieres & à leurs tabliers, à cause du bruit que font ces noyaux en se heurtant les uns contre les autres. Le Pere Labat, dans son voyage aux Isles de l'Amérique, appelle ces noyaux *Noix de serpent*, parcequ'il prétend que l'amande de ce noyau, appliquée en cataplasme, guérit de la morsure du *Serpent à sonnettes*. M. Lémeri présente plusieurs raisons de douter que le fruit que ce Pere dit avoir employé, soit véritablement le fruit de cet arbre; car sa description ne s'accorde point avec les arbres qu'on a élevés au Jardin du Roi, provenus des fruits de l'*ahouai*. De plus, les personnes des Isles lui donnent tous une qualité venimeuse, tout-à-fait opposée à celle que ce Religieux lui attribue.

AHOVAL. Fruit du Bresil, de la grosseur d'une châtaigne, blanc, & de la figure à-peu-près des truffes d'eau : ce fruit est un poison. Il en croît une autre espece en Amérique, qui n'est pas moins dangereuse. L'arbre qui le porte, répand une odeur désagréable lorsqu'on l'incise.

AI. *Voyez* Paresseux.

AIAU. *Voyez* Campane jaune.

AIGLE, *Aquila*. Oiseau de proie très grand, qui va le jour, & qui possede, à un degré éminent, les qualités qui lui sont communes avec les autres oiseaux de proie, comme la vue perçante, la férocité, la voracité, la force du bec & des serres.

Parmi les diverses especes d'aigles, l'*Aigle Royal* est un des plus remarquables par sa grandeur & par sa force. Cet oiseau pese quelquefois jusqu'à douze livres. Ses aîles étendues ont sept pieds & demi d'envergure : son bec est fort & recourbé dans toute sa longueur, mais plus crochu à l'extrémité. Ses jambes sont revêtues de plumes jusqu'aux pieds; prévoyance de la Nature pour les garantir du froid auquel ils sont exposés sur les hautes montagnes, lieux ordinaires de leur habitation. Ses ongles sont noirs, crochus & très forts. La couleur du plumage varie dans les especes; mais il tire sur le châtain-brun, le roux & le blanc mélangés. Outre les grandes plumes qui couvrent le corps de cet oiseau, il y a encore à leur racine, un duvet fort blanc & fort fin, de la longueur d'un pouce. Ce duvet garantit aussi les aigles contre le froid : aussi lorsque les Fauconniers se servent d'aigles pour le haut vol, ils leur ôtent une partie de ce duvet, ainsi que des autres plumes qui leur garnissent le ventre; ce qui empêche ces oiseaux de s'élever trop haut, parceque le froid les saisit à la moyenne région de l'air.

Comme l'aigle n'a rien de plus précieux que la vue, qui lui sert à découvrir sa proie, la Nature, outre ses deux paupieres, l'a pourvu, ainsi que plusieurs autres oiseaux, d'une tunique clignotante, qui fait le même effet que les deux autres paupieres.

On a dit des aigles bien des choses fabuleuses que nous ne rapporterons point ici. On remarque avec étonnement que l'aigle soit le plus vivace des oiseaux, quoiqu'il soit le plus amoureux; car on a toujours observé que les animaux lascifs ont la vie courte. On dit que le mâle coche la femelle jusqu'à vingt fois en un jour. Quoique cet oiseau soit féroce & difficile à dresser, on en apprivoise cependant quelquefois pour la fauconnerie. Ces oiseaux ne boivent presque point, parceque le sang des animaux qu'ils dévorent, leur fournit assez d'humidité pour la digestion.

On voit des aigles sur le Caucase, sur le Taurus, au Pérou, & principalement dans les pays septentrionaux, où ils trouvent des oiseaux aquatiques faciles à prendre, à cause du peu de légereté de leur vol. Ils se plaisent dans les lieux retirés. La voracité de ces oiseaux est telle, qu'ils ravagent tous les lieux voisins, qui peuvent suffire à peine à leur nourriture : aussi observe-t-on qu'il ne se rencontre point deux aigles dans un même canton.

Les especes d'aigles qui paroissent être les plus connues, sont l'*Aigle à*

queue blanche qui séjourne dans les bois, & le ***Huard*** qui reste sur les étangs. En général ces oiseaux voraces font leur nourriture de crabes, de tortues, d'oiseaux, tels que pigeons, canards, poules; ils enlevent les lievres & autres animaux de plaine; ils attaquent & déchirent les brebis, les daims, les chevres, les cerfs, & même, dit-on, les taureaux. Les enfans, & même les hommes, ne sont pas quelquefois à l'abri de leur voracité.

Ces oiseaux font leur nid sur les arbres les plus élevés, & sur les rochers les plus escarpés. On a vu de ces nids qui avoient jusqu'à six pieds en quarré : ils sont doublés en dedans de peaux d'animaux qui tiennent les œufs chaudement. La ponte n'est ordinairement que de deux œufs : ils les couvent pendant vingt à trente jours : la chaleur de l'incubation est très grande. Ils ne laissent point manquer les jeunes aiglons de nourriture : ils leur apportent des lievres, des agneaux encore vivans, sur lesquels les jeunes aiglons commencent à exercer leur férocité naturelle.

Dans certains pays, on tire bon parti d'un nid d'aigle que l'on a découvert, quand on peut parvenir à y grimper. On y trouve tous les jours différentes parties d'animaux, & souvent des animaux entiers, tels que faisans, perdrix, canards, lievres & autres, même en grande abondance. On choisit son tems pour s'en emparer, afin d'éviter la furie du pere & de la mere; & même, en cas de danger, on s'arme la tête. Pour faire durer cet approvisionnement plus long-tems, on enchaîne l'aiglon, jusqu'à ce que le pere & la mere, lassés d'un enfant qui les accable sans fin de travail & de soin, l'abandonnent.

L'espece d'*aigle à tête blanche* mérite aussi d'être connue, si ce qu'on nous dit de ses mœurs est véritable.

Cet oiseau est d'une grosseur médiocre, & peut peser neuf à dix livres. Sa tête, son col & sa queue sont garnis de plumes blanches : peut-être cet aigle est-il le même que l'on nomme *aigle à queue blanche*. Ses aîles & le reste de son corps sont bruns : son bec, ainsi que ses jambes & ses pieds, sont jaunes. Le mâle & la femelle de ces deux oiseaux se ressemblent à s'y méprendre : ils ont l'un & l'autre la tête toute semblable; ce n'est qu'à de très petites différences aux autres parties du corps, qu'on peut parvenir à les distinguer.

Ces aigles font toujours leur nid près de la mer ou des fleuves, ordinairement sur un vieux pin, ou sur un cyprès; & quand ils l'ont fait une année sur un arbre, c'est toujours au même qu'ils retournent l'année suivante.

Une particularité singuliere, c'est que cet aigle si redoutable à tous les oiseaux, ne les trouble cependant pas quand ils font leur nid, & ne touche jamais à leurs petits. Tous les arbres voisins de celui qu'il a choisi, sont souvent peuplés de hérons, de faucons & autres oiseaux, naturellement ses rivaux & ses ennemis, qui y restent avec autant de sécurité, que s'il y avoit une paix ou treve signée avec lui : mais dès que les petits volent d'eux-mêmes, & que les peres & meres les ont délaissés, les hostilités commencent de la part de l'aigle, & ses voisins deviennent sa pâture.

De

De toutes les eſpeces d'aigles, le plus ſurprenant eſt celui qui ſe trouve dans les Alpes de la Suiſſe, & que l'on nomme *Laemmer-Geyer*, c'eſt-à-dire, *Vautour des agneaux*. Des trois eſpeces qui s'y trouvent, la premiere, la plus grande & la plus forte, eſt jaune par-tout le corps, & a des cercles blancs autour du col. Si l'on en excepte la couleur, ce que l'on va dire du *laemmer-geyer* pourroit peut-être convenir au *condor* ou *contour*, ou *cuntur ;* ce dernier eſt blanc & noir, & a ſur la tête une eſpece de hupe. *Voyez* CONDOR.

Le *Laemmer-geyer* eſt un oiſeau de proie, d'une force prodigieuſe qui répond à ſa taille ; car les aîles de cet oiſeau étendues, ont quatorze pieds d'une extrémité à l'autre. Ce tyran de l'air, qu'on n'a encore pu parvenir à détruire dans les hautes montagnes de la Suiſſe, fait une guerre cruelle, tant aux troupeaux de chevres & de brebis, qu'aux chamois, aux lievres & aux marmottes. Lorſqu'il voit ſur un roc eſcarpé, quelqu'animal trop fort pour l'enlever, il prend ſon vol de maniere à renverſer cet animal dans quelque précipice, pour jouir commodément de ſa proie. Quant aux petits animaux, ils ſavent les enlever en volant & ſans s'abatre. Arrivés près de leur nid avec leur fardeau, ils le laiſſent tomber à terre, afin que l'animal ſe tue ; ils le relevent enſuite & le portent à leurs petits. Ces oiſeaux digerent juſqu'aux os des agneaux & des cabrils : ils ont les nerfs d'une force étonnante, & ſur-tout les os très forts, quoique beaucoup plus légers à proportion que ceux des quadrupedes.

Il y a peu d'années qu'un *Laemmer Geyer*, de la plus grande eſpece, ſaiſit près d'une maiſon, bâtie ſur le bord du lac de *Thun*, un enfant de trois ans ; il l'auroit emporté, lorſque le pere, armé d'un bâton, accourut aux cris de ſon enfant ; & comme cet oiſeau, placé dans un terrein plat, ne peut prendre ſon vol que difficilement, il attaqua le raviſſeur qui quitta ſa proie pour ſe défendre, & l'oiſeau ne tomba mort ſur la place qu'après un combat très opiniâtre. Le Gouvernement Helvétique donne une récompenſe conſidérable à ceux qui tuent de ces pernicieux animaux.

AIGLEDON. *Voyez* ÉDREDON.

AIGLE-FIN ou AIGRE-FIN. Nom donné à une eſpece de *morue*. Voyez *ce mot*.

AIGREMOINE, *Agrimonia*, genre de plante à fleurs en roſe. Sa racine eſt noirâtre, groſſe, fibreuſe, d'une ſaveur aſtringente. Sa tige eſt haute de deux coudées, velue, branchue : ſes feuilles ſont velues, oblongues, crenelées & diſpoſées alternativement ; elles ont un goût ſtyptique, un peu ſalé, mêlé tant ſoit peu d'âcreté, & rougiſſent un peu le papier bleu : ſes fleurs ſont rangées à l'extrémité des petits rameaux, d'une odeur ſuave, jaunes & compoſées de cinq pétales. Son calice eſt épineux ; il ſe change en un fruit arrondi hériſſé de piquans à la partie ſupérieure : elle croît dans les champs & dans les prairies.

L'aigremoine eſt du nombre des plantes déterſives, apéritives, rafraîchiſſantes & vulnéraires. La décoction d'aigremoine & d'*aunée* eſt propre

pour les engelures ulcérées ; on s'en lave les pieds soir & matin. Elle est spécifique dans le pissement de sang, & l'incontinence de l'urine.

Les gargarismes les plus ordinaires se font avec sa décoction, l'orge, & le sirop de mûres.

AIGRETTE, nom que l'on donne à une espece de coquillage du genre des moules ou *pinne marine*. Voyez *ce mot*.

AIGRETTE, *Ardea alba minor*, espece de héron, ainsi nommé, parce-qu'il lui pend derriere la tête une espece de petite aigrette blanche. Cet oiseau, qui est l'*agroti* des Italiens, habite sur le bord des rivieres : il a tout le corps d'un beau blanc, & auprès des yeux un espace dégarni de plumes, & de couleur verte : son bec est noirâtre, long d'environ quatre pouces ; les pattes de couleur verte, & couvertes d'espace en espace d'une corne noirâtre, qu'on peut lever en écailles ; la premiere phalange du doigt extérieur tient au doigt du milieu par une membrane.

Les Grands parmi les Nations qui ont des turbans & des bonnets, comme les Turcs, les Perses, les Polonois, ornent leur tête de plumes d'*aigrette* : on prétend que ces plumets, qui se vendent un si haut prix, ne se tirent point de la tête de l'aigrette, mais des plumes qui viennent sur le dos à côté des aîles. On apporte ces plumes du Levant par la voie de Marseille

L'*aigrette* est aussi un oiseau du Sénégal : il y en a une espece aux Antilles, dont le bec & les pieds sont couleur de corail, & ils ont à la queue deux plumes longues & précieuses. Le nom d'*Aigrette* se donne encore à une espece de brosse qui se trouve au haut des graines des plantes acanthacées, &c. *Voyez* son article au mot PLANTE.

AIGUE-MARINE ou BÉRIL, *Aqua marina*, pierre précieuse, ainsi nommée à cause du rapport de sa couleur avec celle la mer. Sa couleur est mêlée de vert & de bleu : elle la tient de substances métalliques.

Les aigues-marines sont peu dures, elles different par le plus ou le moins de dureté ou d'intensité de couleur ; les unes sont *orientales*, ce sont les *bérils* ; les autres sont *occidentales*, ce sont les *aigues-marines*. Les premieres sont plus dures ; le poli en est plus fin : aussi sont-elles plus belles, plus rares & plus cheres que les aigues-marines occidentales. En général les pierres précieuses orientales sont plus belles, la couleur en est plus fixe que celle des occidentales : on dira, au mot PIERRES PRÉCIEUSES, la maniere de les distinguer.

L'aigue-marine étant mêlée de vert & de bleu, on ne peut la confondre qu'avec les pierres vertes & les bleues, qui sont les *émeraudes* & les *saphirs*. (*Voyez* ÉMERAUDE & SAPHIR.) Si l'on fait attention que l'*émeraude* doit être purement verte, sans aucun mélange de bleu ; & le *saphir* purement bleu, sans aucune teinte de vert, on la distinguera de ces deux autres pierres précieuses. *Voyez* aussi le mot BÉRIL.

On trouve des aigues-marines sur les bords de l'Euphrate, au pied du Mont-Taurus. Les occidentales viennent de Bohême, d'Allemagne, de

Sicile, de l'Isle de l'Elbe. On assure qu'il y en a aussi sur les côtes de la mer Océane.

L'art est devenu, pour ainsi dire, rival de la nature, dans l'imitation de la couleur des pierres précieuses. On imite la couleur de l'*aigue-marine*, en mettant dans du cristal en fusion, de la poudre de cuivre calciné par trois fois par le soufre : on remue bien le tout en mettant par reprises de cette poudre mélangée jusqu'à ce que le cristal prenne la couleur que l'on demande. Lorsque l'opération se fait en gros, on met sur soixante livres de cristal, une livre & demie de cuivre calciné, & quatre onces de safre.

AIGUILLAT. *Voyez* CHIEN DE MER.

AIGUILLE, *Acus*, genre de poisson, ainsi nommé de la forme singuliere de sa tête ; ses deux mâchoires, dont l'inférieure est la plus longue, sont si allongées & si menues, qu'elles imitent la forme d'une aiguille ; elles sont garnies de petites dents, posées fort près les unes des autres, comme dans l'*hippocampe*. *Voyez* ce mot. Ces poissons ont quelquefois la longueur d'une coudée, mais ils ne sont guere plus gros que le doigt ; ils sont, la plûpart, de figure héxagone jusqu'à l'*anus*, & ensuite de figure quarrée jusqu'à la queue qui leur aide à nâger : il y en a de heptagones : leurs écailles observent un ordre symmétrique très régulier, & sont de différentes couleurs : leur chair est dure & seche, & leurs nâgeoires molles. On nomme ces poissons en Normandie *Arphie*.

Il y a dans les meres des Indes orientales une espece d'aiguille, dont la queue est tranchante & coupante comme un rasoir : elle blesse & perce en nâgeant tous les poissons qu'elle rencontre.

AIGUILLE DE BERGER : *voyez* PEIGNE DE VÉNUS.

AIGUILLON, *Aculeus*, partie du corps de plusieurs insectes. Par exemple l'abeille a un aiguillon placé à la partie postérieure de son corps, & qui lui sert à piquer : *voyez* aux articles ABEILLES, INSECTES, &c. On donne encore le nom d'aiguillon aux piquans des *hérissons*, des *porc-épics*, aux pointes des *oursins* & aux parties osseuses & pointues qui sont dans les nâgeoires & sur d'autres parties du corps de la plûpart des *poissons*. Voyez *ces mots*.

AIL, *Allium*. Plante potagere, dont la fleur approche de celle du lys : il y en a deux especes, qui viennent en pleine terre aussi aisément l'une que l'autre, & dont la culture n'exige que fort peu de soin.

La premiere espece ou l'ail ordinaire, qui est connu de tout le monde, produit une graine arrondie & noirâtre, que l'on seme au printems. Cette semence pousse au dehors une tige creuse, & produit en terre un petit oignon, ou bulbe, qui, replanté au mois de Mars de l'année suivante, grossit assez considérablement ; & il porte alors le nom de *Tête d'ail* ou *Gousse d'ail*: c'est cette partie qu'on emploie ordinairement pour l'usage de la cuisine. Ainsi pour avoir des têtes d'ail, produites de semences, il faut deux années : mais comme chaque tête est accompagnée de douze ou quinze tubercules, il suffit de planter ces tubercules au mois de Mars ; & on a dans l'année mê-

me des têtes d'ail aussi belles que si on avoit employé deux ans à les faire venir de semence. Ces tubercules se plantent à quatre pouces de distance l'un de l'autre, & à trois pouces de profondeur. La seule attention qu'il faut avoir est de placer le germe en haut : ce germe se développe en peu de jours, & on arrache l'oignon lorsque les feuilles sont desséchées. Ces feuilles sont vertes, oblongues, pleines & applaties, comme celles du chiendent, & différentes de celles de l'oignon qui sont fistuleuses.

La seconde espece, nommée *Ail d'Espagne*, *Allioprasum*, produit une semence plus grosse que celle de l'espece précédente, & connue sous le nom de *Rocambole*. Toute la plante a une odeur d'ail & de porreau. Les tuniques de sa bulbe sont d'un blanc purpurin : la partie supérieure de la tige se replie & fait une ou deux spirales comme les serpens. Cette espece se multiplie précisément comme la précédente ; & elle a l'avantage qu'on peut se servir également de son oignon ou de ses graines.

L'ail abonde en parties subtiles très vives, ce qui rend son odeur si forte : il suffit de porter de l'ail pilé sur quelque partie de la peau pour que l'haleine sente l'ail. Si on en mêle dans le manger de la volaille, la chair & les œufs en contracteront le goût & l'odeur : son usage rend l'appétit aux animaux dégoûtés. C'est l'assaisonement ordinaire des mets chez plusieurs Nations : les Hongrois n'ont pas de remede plus sûr que l'ail dans le tems de la peste : c'est un spécifique pour guerir les tranchées des intestins & pour dissiper les vents : mais on en doit faire un usage très modéré ; car il enflame l'estomac, les visceres par son suc âcre, &c.

AILE. L'aîle est cette partie du corps des oiseaux qui est double, & qui sert à les soutenir dans les airs & à voler. Ces parties correspondent à nos bras, & aux jambes de devant des quadrupedes. On a lieu d'admirer ici la maniere dont la Nature parvient aux mêmes fins par des moyens divers. Certains animaux volent avec des aîles de plumes ; d'autres avec des aîles membraneuses ou cutanées, tels que les *insectes*, les *chauvesouris*, l'*écureuil volant*. Voyez *chacun de ces mots*.

Il ne sera question de la structure des aîles des oiseaux, qu'à l'article Oiseau. *Voyez* ce mot. On dit aussi *Fleurs aîlées*. Voyez *les articles* Fleur & Plante.

AILE-MARINE, *Mentula alata*. M. Desbois dit que c'est un poisson sans sang, dont la queue représente deux aîles, & la tête la partie naturelle de l'homme. L'*aîle-marine* jette de la lumiere la nuit. Il y en a une rouge, ornée d'une ligne blanche au milieu, qui s'étend tout le long du corps, & qui ne ressemble pas mal à un prépuce.

AIMANT, *Magnes*. Pierre ferrugineuse, que l'on trouve dans les mines de fer. Sa couleur n'est pas par-tout la même. Dans les Indes orientales, à la Chine, & dans tous les pays du Nord, il est couleur de fer non poli ; en Macédoine, il est noirâtre ; dans nos pays sa couleur tire, pour l'ordinaire, sur le noir : celui de Devonshire est brun rougeâtre ; celui de Lorraine est grisâtre. L'aimant est plus ou moins dur & compacte : il entre difficilement

en fusion, & ne donne qu'une petite quantité d'un assez mauvais fer.

Les Anciens connoissoient la vertu que l'aimant a d'attirer le fer; & si on en croit Pline, ce fut par un effet du hasard, un Berger ayant senti que les clous de ses souliers & le bout de son bâton qui étoit ferré, s'attachoient à une roche d'aimant sur laquelle il passoit. Mais ils ne connoissoient point celle qu'il a de se diriger toujours vers les pôles; & on croit qu'on ne vit de boussole dans l'Europe, que vers le treizieme siècle. Les uns attribuent l'honneur de cette invention à Jean Goya, Napolitain; les autres à Paul, Vénitien, qui, en ayant appris la construction à la Chine, l'apporta en Italie. Quoi qu'il en soit, quelle révolution n'a pas fait dans le monde la découverte de ce métal obscur! L'aimant a établi une communication entre les différentes parties du globe, & nous a fait connoître le nouveau Monde & une nouvelle route aux Indes.

L'aimant, comme l'on sait, a cinq propriétés très remarquables : 1°. celle d'attirer le fer; c'est ce que l'on nomme *attraction* : 2°. celle de lui transmettre sa vertu; c'est la *communication* : 3°. celle de se tourner vers les pôles du monde; c'est sa *direction* : 4°. celle de s'y diriger avec une variation que l'on nomme *déclinaison* : 5°. enfin la propriété de s'incliner à mesure qu'on approche de l'un ou l'autre pôle; ce qu'on nomme *inclinaison*. Toutes ces propriétés singulieres, dépendantes de la nature de l'aimant, tiennent sans doute à quelque propriété générale qui en est l'origine, qui, jusqu'ici, nous est inconnue, & peut-être le restera long-tems. On soupçonne qu'il regne autour de l'aimant une espece d'atmosphere, à qui l'on a donné le nom de *Matiere magnetique*, & qui forme un tourbillon autour de cette pierre : l'on découvre sensiblement ce tourbillon par ses deux pôles qui ont des effets contraires; l'un d'attirer, l'autre de repousser le fer.

La force attractive d'un *aimant* sorti de la mine, est très peu considérable; c'est pourquoi on est obligé de l'armer pour augmenter sa force : d'ailleurs l'armure dirige & condense toute sa vertu vers les pôles, & fait que ses émanations sont toutes dirigées vers la masse qu'on met sous ses pôles; mais auparavant il faut s'être bien assuré de la polarité de sa pierre.

Il est à remarquer que ce que le fer n'étoit pas par lui-même, la rouille de fer l'est quelquefois; je veux dire un véritable aimant : il faut cependant observer, à l'égard du fer, que celui qui a été long-tems dans une position verticale, est aimanté de telle maniere qu'il attire le fer comme s'il avoit touché une pierre d'aimant, & qu'il conserve ensuite cette vertu comme un véritable aimant.

Dans le cabinet des curiosités de la Société Royale d'Angleterre, il y a une pierre d'aimant de soixante livres, qui n'éleve pas, à la vérité, un fort grand poids, eu égard à sa grandeur, mais qui attire une aiguille à la distance de neuf pieds. L'Histoire de l'Académie des Sciences parle d'une pierre d'aimant qui pesoit onze onces, & levoit vingt-huit livres de fer, c'est-à-dire plus de quarante fois son poids : des Hollandois vouloient la vendre cinq mille livres. On en a vu une dans notre Cabinet, qui pesoit

avec son armure, trois gros & demi : elle levoit facilement neuf onces & demie de fer, c'est-à-dire vingt-deux fois son poids ; ce qui est très considérable, eu égard à sa petitesse.

L'acier s'aimante beaucoup plus facilement que le fer. Une aiguille frottée sur une pierre d'aimant ou sur un aimant artificiel, & suspendue sur un pivot, tournera toujours constamment une de ses pointes vers un des pôles ; tel est le guide qui conduit les Navigateurs au milieu des mers, lorsqu'ils ne peuvent voir les étoiles. L'aiguille, au-lieu de se diriger exactement dans la ligne méridienne, s'en écarte de l'un ou l'autre côté. Cette déclinaison est si variable, qu'il n'y a peut-être pas une année, un mois, un jour, une heure où elle ne change, même dans les lieux où elle sembloit être la plus constante, tels que sous le méridien des Açores, sous celui du Cap des Aiguilles, & de Quanton à la Chine. Depuis 1550 jusqu'à 1664, la déclinaison a été orientale ; en 1666 l'aiguille étoit précisément dirigée aux pôles. Depuis ce tems jusqu'à présent, la déclinaison a été occidentale : phénomene singulier, sur lequel est encore le voile de la Nature. Le tonnere communique quelquefois au fer la vertu magnétique. On a appris des Navigateurs que la foudre en tombant près d'une boussole, avoit changé exactement les pôles de l'aiguille.

L'on fait aussi des aimants artificiels plus forts que les naturels ; de même que l'on aimante du fer sans le faire toucher à l'aimant : l'on en trouve les procédés très circonstanciés dans l'Encyclopédie, dans la physique de M. l'Abbé Nollet, &c. C'est par le moyen du magnétisme que différentes personnes font mouvoir à volonté des figures sur des bassins d'eau, savent découvrir où & en quelle situation sont cachés certains objets, & tous ces autres effets naturels, dont les causes sont annoncées au petit peuple sous le nom pompeux de l'*Art de Négromancie*. Les médecins instruits ne font aucun usage de la pierre d'aimant, soit pour l'intérieur, soit pour l'extérieur. On trouvera dans notre Minéralogie quelques autres détails sur l'aimant.

AIMORRHOUS. Serpent d'Afrique, qui se tient dans les fentes des rochers qui vont en précipices. L'*aimorrhoüs* a trois palmes de longueur : sa queue est fort menue, & ses yeux sont très étincellans. Ce serpent se traîne tantôt droit & lentement, tantôt il se recourbe quand il marche, comme fait le serpent *Céraste*. Il est tout couvert d'écailles qui font un grand bruit quand l'animal s'agite : ces écailles rougeâtres, sont mouchetées de noir & de blanc. La morsure de l'*aimorrhoüs* produit un effet bien singulier ; c'est de faire sortir le sang tout pur des poulmons, des gencives, de la racine des ongles, du coin de l'œil, même par la voie des urines, & de supprimer la respiration. Si l'expérience seule a appris ces pernicieux effets, l'expérience seule peut mener à la découverte des remedes, dit M. de la Métrie dans son Commentaire sur Boerhave.

AJOL ou ROCHAU, en latin *Scarus varius*. C'est un des plus beaux poissons de mer par la variété de ses riches couleurs. Il a les yeux & le bas du ventre couleur de pourpre, la queue bleue, le reste du corps en partie

verd & en partie noir-bleuâtre; proche de la queue, ſur le dos, il a des aiguillons attachés enſemble par une membrane mince : à la pointe de chaque aiguillon eſt une autre petite membrane qui flotte comme un étendard. La chair de ce poiſſon eſt tendre & délicate : on en pêche à Marſeille & à Antibes.

AJONC. *Voyez* GENÊT ÉPINEUX.

AIR, *Aer*. L'air eſt ce fluide mobile, inviſible, que nous reſpirons continuellement, & qui eſt répandu autour de nous juſqu'à une certaine hauteur. C'eſt un des agens les plus conſidérables & les plus univerſels qu'il y ait dans la Nature, tant pour la conſervation de la vie des animaux, que pour la production des plus importans phénomenes qui arrivent ſur la terre. Tous ces merveilleux effets ſont dûs à ſes principales propriétés, qui ſont ſa *fluidité*, ſa *peſanteur* & ſon *élaſticité* : toutes propriétés que les expériences de phyſique démontrent d'une maniere inconteſtable.

La nature de cet ouvrage ne nous permet que de donner un léger tableau des divers effets produits par ces propriétés.

Sa peſanteur ſoutient le mercure dans les barometres, éleve l'eau dans les pompes, occaſionne l'écoulement des liqueurs par les ſyphons, & fait couler le lait dans la bouche des enfans qui tettent.

Son élaſticité nous empêche d'être écraſés par ſon poids, qui eſt tel qu'un homme ſoutient ordinairement une maſſe d'air de vingt-ſix milliers. Il ſe charge, pendant l'inſpiration, des vapeurs dont le ſéjour nous ſeroit nuiſible, & nous en délivre par l'expiration. Il eſt le principe de la vie & de la mort. Sans ſon ſecours le feu ne peut ſubſiſter. S'il n'exiſtoit point, le goût, l'odorat, l'ouie ſeroient des organes inutiles, & les ſemences demeureroient enſevelies dans le ſein de la terre ſans ſe développer.

L'air ſe raréfie & ſe condenſe en raiſon des poids dont il eſt chargé : la chaleur de l'eau bouillante augmente d'un tiers la force de ſon reſſort. C'eſt ce reſſort de l'air comprimé, & l'eau réduite en vapeurs, qui ſoulevent les entrailles de la terre, & occaſionnent ces tremblemens de terre qui engloutiſſent quelquefois des villes entieres. Il ſe charge d'un nombre prodigieux de corps hétérogenes qui en alterent la nature, & qui ſouvent le rendent ſi funeſte aux êtres animés. Un air chargé d'exhalaiſons, peut arrêter la circulation & ſuffoquer la perſonne qui le reſpire. On prétend qu'une grande quantité de bougies allumées dans un appartement, lui fait perdre beaucoup de ſon élaſticité; ce qui peut occaſionner en partie ces maladies de vapeurs ſi communes parmi les Grands. Il ſeroit à ſouhaiter que, dans bien des circonſtances, on renouvellât l'air par le moyen d'un ventilateur.

Dans nos Spectacles, après un certain tems, on ne reſpire qu'un air qui a perdu une partie de ſon reſſort, & chargé de quantité d'exhalaiſons qui ne peuvent que gêner la reſpiration.

Tout ce que le feu peut volatiliſer, tout ce qui fermente ou pourrit, tout ce qui peut être converti en fumée, &c. peut prendre place parmi les ſubſtances aériennes : mais de toutes les émanations qui flottent dans le vaſte

océan de l'atmoſphere, les principales ſont celles qui conſiſtent en parties ſalines.

Tous les corps renferment de l'air, mais dans deux états différens. Lorſqu'il eſt dans leurs pores, il jouit de ſon reſſort, une foible chaleur l'en déloge : s'il entre comme principe dans les corps, il y eſt fixé, & n'y jouit point de ſa propriété élaſtique.

Quels effets merveilleux ne réſultent point de l'harmonie des divers élémens ! Ils ont tous un beſoin mutuel les uns des autres : la terre ſeroit ſtérile ſans l'eau; l'eau perdroit ſa fluidité ſi le feu l'abandonnoit, & ſans l'air le feu ſeroit bientôt éteint. *Voyez* VENTS.

AIRELLE ou MYRTILLE, en latin *Vitis idea.* L'airelle, que l'on nomme auſſi *Raiſin des bois* ou *Morets*, eſt un petit arbriſſeau haut d'un pied & plus, couvert d'une écorce verte. Ses feuilles ſont plus grandes que celles du buis, moins fermes, dentelées par les bords, & poſées alternativement. Ses fleurs ſont en grelots, de couleur blanche-rougeâtre, auxquelles ſuccedent des baies de couleur bleue foncée, d'un goût aſtringent, de la groſſeur d'une baie de genievre. Cette plante croît en terre maigre, dans les bois & les vallées déſertes : elle fleurit en Mai, & ſes fruits ſont mûrs en Juillet. Ils ont une douceur mêlée d'acidité qui les rend aſſez agréables au goût : les Bergers & les Montagnards en mangent avec plaiſir.

On exprime le ſuc des baies que l'on fait épaiſſir, & que l'on nomme alors *Rob.* Cette compoſition eſt aſtringente, propre pour la dyſſenterie, & peut être ſubſtituée au ſuc d'acacia.

Les Cabaretiers ſe ſervent des baies de l'airelle pour rougir leurs vins blancs : cette falſification n'eſt pas bonne, mais elle eſt bien moins dangereuſe que d'autres qui ſe pratiquent. On ſe ſert du même ſuc pour teindre le linge & le papier en bleu.

Cet arbuſte croît à une certaine hauteur dans les forêts de la Louiſiane : ſon fruit y eſt fort eſtimé. En l'écraſant dans l'eau, on en fait une liqueur fort agréable.

AJUBATIPITA. Arbre du Breſil, qui a cinq ou ſix palmes de haut, & dont le fruit eſt ſemblable à notre amande, excepté qu'il eſt noir. On en tire une huile de la même couleur, dont les Sauvages ſe ſervent pour fortifier les articulations. *Encyclop.*

ALABASTRITE ou FAUX-ALBASTRE, *Pſeudo-Alabaſtrum.* Pierre gypſeuſe, ſolide, ordinairement blanchâtre & tranſparente comme de la cire : elle ſe taille facilement, & eſt ſuſceptible d'un poli moins brillant que le marbre. Les Allemands font avec cette pierre des vaſes & des figures aſſez agréables; mais ils confondent mal-à-propos l'alabaſtrite, qui eſt indiſſoluble dans les acides, avec l'albâtre oriental qui eſt calcaire. Il y a des vaſes d'alabaſtrite ſi tranſparens, que ſi l'on y enferme une lumiere, elle brille à travers le vaſe, & répand aſſez de clarté pour lire à trois ou quatre pieds de diſtance. *Voyez* ALBASTRE.

ALAIS ou ALETHES. Oiſeau de proie, qui vient des Indes Orientales &

& du Pérou, & qui vole bien la perdrix. On en entretient dans la Fauconnerie du Roi : *voyez* FAUCON.

ALAMATOU. Prune de l'Isle de Madagascar. On en distingue de deux sortes : l'une a le goût de nos prunes ; toutes deux ont des pepins : mais celle qu'on nomme *Alamatou issaie*, & qui a le goût de la figue, est un aliment dont l'excès passe pour dangereux. *Encyclop.*

ALAN. Chien de l'espece qu'on nomme *Dogue* : voyez *à la suite du mot* CHIEN.

ALAQUECA. Pierre qui se trouve à Balagate aux Indes, en petits fragments polis, auxquels on attribue la vertu d'arrêter le sang, quand ils sont appliqués extérieurement. La pierre que nous avons vue sous ce nom, étoit une *pyrite*.

ALATERNE, *Alaternus*. Petit arbrisseau de la grandeur du *Troësne*, & couvert d'une écorce assez semblable à celle du cerisier. Ses fleurs sont petites, en entonnoir, découpées en cinq parties, blanches, odorantes, & suivies de baies disposées en grappes succulentes, & noires lorsqu'elles sont mûres. Ses feuilles, qui sont astringentes & rafraîchissantes, ressemblent à celles du *Filaria*, dont on le distingue facilement, parceque ses feuilles sont arrangées alternativement, au lieu que le *Filaria* les a opposées. De plus, il a deux stipules (espece de petites feuilles) aux pédicules de ses feuilles, & le filaria n'en a point : *voyez* FILARIA.

L'alaterne fait un joli buisson, & conserve le verd brillant de ses feuilles pendant l'hiver : il faut couvrir ses racines de litiere pour les garantir des fortes gelées : si les branches meurent, la souche repousse & donne en peu de tems un nouvel arbre : sa semence nous vient de Provence, d'Italie, d'Espagne. Son bois ressemble à celui du chêne vert : on dit que l'on en fait de jolis ouvrages d'ébénisterie.

ALBATRE, *Alabastrum*. L'albâtre est une pierre calcinable, un peu moins dure que le marbre, dont la transparence est d'autant plus grande, qu'elle approche davantage du blanc de cire. Il y en a de roussâtre, de rougeâtre, d'un blanc sale, d'autres d'un beau blanc. On en voit où il y a des veines ou bandes, que l'on appelle *Onycées*, & que l'on pourroit comparer à celle des pierres fines que l'on appelle *Onyces*. (Voyez ONYX.) C'est dans ce sens que l'on pourroit dire qu'il y a de l'*Albâtre onyce*. Il s'en trouve aussi avec de petites taches noires, disposées de façon qu'elles ressemblent à de petites mousses, & qu'elles représentent des bandes de gazon : c'est pourquoi on pourroit l'appeller *Albâtre herborisée*, à l'imitation des pierres demi-fines qui portent ce nom : *voyez* DENDRYTE.

Il y a encore d'autres sortes d'albâtre ; celui qui étant scié & poli, offre de belles taches en forme de plis concentriques & ondoyans, s'appelle *Albâtre d'agate* ; celui qui est presque tout crystallisé en rayons, & que l'on scie de maniere à rencontrer la superficie des aiguilles, est l'*Albâtre glacé*, ou le *Mayella ghiacciati* des Italiens ; enfin l'albâtre qui a la pâte du mar-

bre de Cararre, dont les Statuaires ſe ſervent, eſt d'un blanc de lait & fort tendre.

L'albâtre, que l'on ne doit regarder que comme une eſpece de *ſtalactite*, n'eſt point ſuſceptible de prendre un poli auſſi beau & auſſi vif que celui du marbre, parcequ'il n'a point la même dureté. Lorſque ſa ſurface eſt polie, on la croiroit frottée avec de la graiſſe. On l'emploie à faire des manteaux de cheminées, des tables, de petites colonnes, des vaſes, des ſtatues & d'autres ouvrages.

On diſtingue deux ſortes d'albâtre, l'*Oriental* & le *Commun*. L'*Oriental* eſt celui dont la matiere eſt la plus dure, la plus fine, & dont les couleurs ſont plus vives. Cet albâtre eſt plus recherché & plus cher que l'albâtre ordinaire. Celui-ci n'eſt pas rare; on en trouve en France, aux environs de Cluny dans le Mâconnois: il y en a en Allemagne, en Lorraine & en Italie; & il eſt encore plus commun qu'on ne le croit.

Des Chymiſtes modernes & quelques Naturaliſtes donnent le nom d'*Albâtre* à une ſorte de pierre à plâtre, & ſingulierement à celle qui eſt très pure, & qui a la demi-tranſparence du marbre blanc: mais cela demande une explication. Ces Auteurs ſemblent avoir donné le nom d'Albâtre, à une pierre qui, à la vérité, lui reſſemble beaucoup, tant par ſon tiſſu, que par ſa blancheur, par les veines & les couleurs qu'on y remarque. Cette pierre qui eſt un vrai Gypſe (*Alabaſtrite*), ſe trouve ſur-tout en différentes parties de l'Allemagne; & c'eſt ſur elle que M. Pott a fait toutes ſes expériences pour découvrir la nature de la pierre gypſeuſe: mais, nous le répétons, le véritable albâtre, & ſur-tout celui que nous connoiſſons ſous le nom d'*Albâtre Oriental*, dont on fait tant de beaux ouvrages, doit être regardé comme une pierre calcaire, puiſqu'il fait efferveſcence avec les acides, & ſe change en chaux par la calcination. Pour peu qu'un Naturaliſte ſoit éclairé de la Chymie & de la Phyſique, il reconnoîtra ſans peine, en voyageant & viſitant les carrieres, que l'albâtre n'eſt qu'une ſtalactite calcaire, & que c'eſt le marbre ou une pierre à chaux qui produit cette ſtalactite. Tous les cabinets des Curieux en peuvent fournir des échantillons. Ainſi, la pierre que Mrs. Wallerius, Pott, &c. nomment Albâtre, & qu'ils placent parmi les gypſes, n'a rien de commun, ſinon la reſſemblance extérieure, avec ce que nous entendons par albâtre. *Voyez* STALACTITE, GYPSE, & ALABASTRITE.

ALBATRES ou ALBATROSS, *Albatroca marina*, oiſeau aquatique, fort commun au Cap de Bonne Eſpérance; un des plus grands de ce genre: ſes aîles ont dix pieds d'envergure, ſon bec eſt jaunâtre, les plumes du ventre ſont de couleur blanche; celles du dos, d'un brun ſale; la queue & les aîles, de couleur bleuâtre foncé; il n'a que trois doigts qui ſont tous dirigés en avant, & joints enſemble par une membrane. On a eu tort de le confondre avec l'oiſeau nommé *Vaiſſeau de mer*, parceque ce dernier eſt plus petit.

ALBERGAME DE MER. *Malum insanum.* Zoophyte marin que Rondelet a ainsi nommé à cause de sa ressemblance avec l'espece de pommes d'amour longues, auxquelles on a donné le nom d'*Albergaine*, à Montpellier. On voit sur l'albergame, des apparences de feuilles ou de plumes; c'est en quoi ce zoophyte differe de la grappe de mer. Il y a aussi quelque différence dans leur pédicule. *Voyez* GRAPPE MARINE & ZOOPHYTE.

ALBERGE ou ALBERGIER, espece de pécher dont les fruits sont des pêches précoces qui ont une chair jaune, ferme, & se nomment *Alberges*. *Voyez* PÊCHER.

ALBICORE. Nom donné à un poisson qui se trouve vers les latitudes méridionales de l'Océan, où il fait la guerre aux poissons volans. L'*albicore* a la figure & le goût du maquereau, mais il est plus grand; ses nâgeoires sont jaunes.

ALBRAND ou ALEBRAN. On donne ordinairement en vénerie, ce nom aux jeunes canards sauvages, & à ceux qui naissent de canards privés, que l'on a fait couver sur des étangs, mais dont les petits vivent entierement de ce qu'ils y trouvent.

Le canard albrand perd ce nom, lorsqu'il est capable de voler, & porte alors celui de *Canard sauvage*. Tout le monde sait qu'ils sont d'un goût beaucoup plus délicat que ceux de basse-cour. Ce goût est sans doute l'effet des alimens dont ils se nourrissent, & de l'exercice continuel qu'ils font en volant; car il est certain que rien n'est si propre à volatiliser les sucs des animaux, que le mouvement. *Voyez* CANARD.

ALCANA, espece de *Troësne d'Egypte*, dont les feuilles, infusées dans l'eau, donnent une couleur jaune; & dans un acide, comme le vinaigre, une couleur rouge. On exprime, des baies de cette plante, une huile d'une odeur très agréable, dont on fait usage en Médecine.

Il y a aussi une espece de *Troësne des Indes*, nommé par les Maures & les Turcs, *Kenna*, dont les feuilles réduites en poudre fine, & mise en pâte avec du suc de limon, sont employées comme cosmétiques; les hommes en teignent leur barbe; les Négresses de l'Afrique l'emploient pour donner à leurs ongles une belle couleur rouge qui dure jusqu'à leur nouvelle réproduction.

ALCÉE, animal connu des Anciens, que l'on croit être l'*Elan*. On donne aussi le nom d'*Alcée* à la *Mauve sauvage*. Voyez *ces mots*.

ALCHIMELECH, plante connue sous le nom de *Melilot Egyptien*. Voy. *ce mot*.

ALCHMINIER. *Voyez* NÉFLIER.

ALCYON, *Alcedo marina*, oiseau marin très célébré par les Anciens, & duquel on a dit bien des merveilles. On ne sait pas bien à quel oiseau on doit rapporter l'Alcyon des Anciens. L'oiseau avec lequel on lui trouve le plus de ressemblance, est celui que l'on voit à la Louisiane, & aussi à la Chine, connu sous le nom d'*Hirondelle de la Chine*.

Cet oiſeau eſt de la couleur & de la forme de l'*hirondelle;* il a des membranes aux pattes, comme le canard; l'extrémité de ſes aîles eſt d'un jaune aurore. Les Alcyons ne vont jamais que par bandes, & ne paroiſſent que pendant les tempêtes : ils ſuivent les vaiſſeaux, volent fort vîte à un pied ou deux au-deſſus de l'eau & en ſe coupant les uns les autres, quelquefois ils friſent l'eau, & ne vivent qu'à la mer. On aſſure que les Marins, ſur-tout les Matelots, reſpectent ſi fort les *Alcyons*, qu'ils n'oſent en tuer.

Le nid des Alcyons eſt blanc, tranſparent, pêtri comme un vaſe d'argille, très uni & très léger. Quelques Marins diſent que ces nids ſont compoſés avec le *Goëmon*, eſpece d'algue marine, qui a une bonne odeur : ils ajoutent que ces oiſeaux traînent leur nid juſqu'au bord de la mer; & que lorſqu'il vient un vent de terre, ils levent une aîle pour que le vent les pouſſe au large, & qu'ils voguent ainſi ſur leurs nids, au milieu des eaux. Voilà une idée brillante, à laquelle il ne manque peut-être que la vérité.

D'autres diſent que ces nids d'Alcyons, que les Chinois eſtiment comme un mets délicieux, & que l'on voit dans les cabinets des Curieux, ſont formés par une eſpece d'écume blanche, qui ſort du bec de ces oiſeaux quand ils ſont en amour. Paroît-il y avoir plus de vérité dans ce dernier fait?

Quoi qu'il en ſoit, ces nids ſont un objet de commerce dans toute l'Inde : les Chinois qui les appellent *Saroi Bura*, les mangent avec du gingembre, ou les font bouillir avec un autre aromat qui en déguiſe la ſaveur inſipide & glutineuſe : ils les eſtiment bons pour guérir les maux d'eſtomac & les maladies de langueur. On les recueille ſur les rochers eſcarpés à la côte de Coromandel.

L'*Alcyon des modernes* eſt un de nos oiſeaux les plus beaux, que l'on nomme *Martin Pêcheur*. Voyez *ce mot*.

ALCYON, eſpece de Polypier : *voyez* CORALLINE.

ALCYONIUM, ſubſtance qui ſe trouve dans les mers. On en voit qui ſont creuſes & ſpongieuſes, ce qui les avoit fait regarder, par quelques-uns, comme le nid de l'alcyon; d'autres avoient mis cette ſubſtance au rang des plantes marines. Enfin, M. Peyſſonel a découvert que l'*alcyonium* étoit produit & formé par des inſectes de mer, aſſez ſemblables aux Polypes : *voyez* POLIPIER.

ALCYON VOCAL : *voyez* ROUSSEROLE.

ALETHES : *voyez* ALAïS.

ALGUE, *Alga*, genre de plante qui croît dans les eaux. Il y en a de beaucoup d'eſpeces. L'algue la plus commune, celle dont on fait quelque uſage, eſt une plante marine, dont les feuilles ſont longues d'environ deux à trois pieds, molles, d'un verd obſcur, reſſemblantes à des courroies. Cette plante croît en grande quantité le long des bords de la mer méditerranée & ailleurs : les payſans la font ſécher, & en tirent un bon fumier pour leurs terres. Les Verriers & les Parfumeurs en enveloppent leurs bou-

teilles. On emploie les cendres de l'algue qui contient beaucoup de ſel, pour ſervir de fondant au ſable dont on ſe ſert pour faire du verre. Cette plante eſt vulnéraire & deſſicative.

Il croît dans la mer, ſur les côtes de l'Iſlande, une eſpece d'algue qui ne differe guere de la précédente, qu'en ce que ſes feuilles ſont un peu plus graſſes & jaunâtres. Lorſque cette algue a reſté expoſée à l'ardeur du ſoleil, il ſe forme ſur ſa ſurface, de petits grumeaux d'un ſel doux & de bon goût, dont les habitans des côtes de cette Iſle, ſe ſervent à la place de ſucre. Ils recueillent auſſi cette plante avant qu'elle ſoit couverte de ce ſucre, pour la manger en ſalade : *voyez* FUCUS & VAREC.

ALGUETTE, *Zannichellia*, genre de plante aquatique, décrit par Pontedera, ſous le nom d'*Aponogeton*, & auquel on a donné le nom d'un fameux Apothicaire de Veniſe, appellé Zannichelli. Ses fleurs ſont mâles & femelles, ſans petales. La fleur mâle eſt ſans calice ; la fleur femelle qui ſe trouve auprès, eſt enveloppée d'une membrane qui tient lieu de calice ; les fruits viennent aux aiſſelles des feuilles, ce ſont des ſemences oblongues renfermées dans des capſules. *Antolog. p. 117.*

ALHAGI : *voyez* AGUL.

ALIBOUFIER : *voyez* STORAX-CALAMITE, décrit à l'article STYRAX.

ALISIER ou ALIZIER, *Cratægus*, arbre de forêt, de moyenne grandeur, qui ſe plaît dans les terres qui ont beaucoup de fond. Ses fleurs ſont en roſes, raſſemblées en bouquet. Son fruit eſt une baie charnue, arrondie, terminée par un ombilic ; elle renferme deux ſemences oblongues & cartilagineuſes. Les feuilles des aliſiers ſont grandes, fermes, placées alternativement ſur les branches.

Il y en a une eſpece nommée l'*Alouche de Bourgogne*, qui conſerve plus long-tems la beauté de ſes feuilles. Le fruit de l'aliſier attire les oiſeaux dans les taillis : ſes fleurs qui viennent par bouquets, font un bel effet au printems. Comme cet arbre vient aſſez bien à l'ombre, il eſt propre à garnir les clairieres dans les bois de moyenne grandeur. Son fruit, lorſqu'il eſt mûr, eſt aſſez agréable à manger. Son bois eſt fort dur ; mais il n'a point de couleur. Les Charpentiers l'emploient pour faire des alluchons & des fuſeaux dans les rouages des moulins. Les Tourneurs le recherchent : les Menuiſiers en montent leurs outils : les jeunes branches ſervent à faire des flutes & des fifres. Le fruit de l'aliſier eſt aſtringent.

ALISMA. Eſpece de *Doronic* à fleur jaune radiée, dont les feuilles ſont aſſez ſemblables à celles du plantain : ſa ſemence eſt longuette, garnie d'une aigrette, âcre, odorante. Sa racine eſt rougeâtre, fibreuſe, d'un goût piquant, aromatique & agréable. L'infuſion des fleurs de ce *doronic*, arrête le crachement de ſang : comme vulnéraire, cette plante eſt utile dans les grandes chutes : les payſans la ſubſtituent avec ſuccès à l'*ellébore*, dans les maladies des beſtiaux. Oribaſe attribue encore à l'*aliſma* la propriété de guérir ceux qui ont mangé du lievre marin. *Voyez* DORONIC & LIEVRE MARIN.

ALKEKENGE, COQUERET ou COQUERELLE, *Alkekengi*. C'eſt une plante qui croît dans les vignobles aux environs de Paris. Ses racines ſont genouillées & garnies de fibres grêles. Ses tiges rougeâtres, un peu velues & branchues, ont une coudée de haut : ſes feuilles naiſſent oppoſées, aſſez ſemblables à celles de la morelle, mais plus grandes & non crenelées. Ses fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles; elles ſont d'une ſeule piece, en forme de baſſin, blanches : le calice s'étend en une veſſie membraneuſe, d'abord de couleur verte, qui devient enſuite écarlate & à cinq quartiers. Il contient un fruit ou baie de la figure, de la grandeur, de la couleur d'une ceriſe, d'un goût d'abord acide, enſuite fort amer.

Trois ou quatre de ces grains ſont excellens dans la rétention d'urine & pour les hydropiques. Le vin d'alkekenge, à la doſe de quatre onces tous les matins, eſt très utile à ceux qui ont la gravelle : on met partie égale de raiſins & de grains d'alkekenge. Quatre ou cinq de ces grains dans une émulſion, ſoulagent dans la colique néphrétique.

ALKERMES, ou improprement GRAINE D'ÉCARLATE. *Voyez* KERMES.

ALLÉLUIA, en latin *Oxis*. Cette plante baſſe qui croît naturellement dans les bois, à l'ombre, ne graine point, & ne ſe multiplie que par de grandes traînaſſes ou rejettons qui ſortent de ſon pied, de même qu'il en ſort des violettes & des marguerites. L'*alléluia*, que l'on nomme auſſi *Pain à Coucou*, porte des fleurs en cloches, auxquelles ſuccedent des fruits membraneux, oblongs, diviſés en cinq loges, qui contiennent quelques ſemences rouſsâtres, enveloppées chacune d'une membrane élaſtique, qui la lance aſſez loin lorſqu'elle eſt mûre : ſa feuille a la forme d'un trefle, étant deſſéchée, & elle fuſe ſur les charbons ardens. Toute la plante eſt odorante, & contient un ſuc aigrelet qui la rend propre à modérer la trop grande fermentation du ſang. On la préfere à l'oſeille dans les maladies inflammatoires.

ALLIAIRE ou HERBE DES AULX, *Alliaria*. Cette plante vient preſque par-tout dans les buiſſons & ſur le bord des foſſés. Sa racine eſt menue, blanche & ligneuſe : ſes tiges ſont hautes de deux pieds & demi, velues, cannelées & arrondies. Ses feuilles ſont verdâtres, liſſes & crenelées tout autour. Ses fleurs ſont nombreuſes, placées au haut des tiges & des rameaux, compoſées de quatre pétales blancs, en forme de croix : il leur ſuccede des fruits ſiliqueux, remplis de pluſieurs graines oblongues & noires. Toute la plante de l'alliaire pilée a une odeur d'ail : elle rougit le papier bleu. Sa décoction eſt utile aux Aſthmatiques & contre les coliques venteuſes.

ALLIGATOR. Eſpece de Crocodiles qu'on voit en Afrique. Leur écaille eſt fort dure, leurs dents ſont tranchantes, & leur queue eſt épaiſſe : ils ſont peu farouches, friands de poiſſon, & antropophages. *Voyez* CROCODILE.

ALLOLLE. *Voyez* ANATE.

ALLUVION. *Voyez* ATTERRISSEMENT.

ALMANDINE ou ALABANDINE, *Alabandina gemma*. Nom donné à

une pierre précieuse, dont la couleur rouge tient du grenat & du rubis, mais qui n'en a ni la dureté, ni la pesanteur. On lit dans le Mercure Indien, que l'*almandine* est d'un prix égal au rubis-spinel; & que sa mine est à Alabanda, ancienne ville de Carie dans l'Asie mineure. Pour avoir des connoissances plus détaillées de cette pierre, *voyez* le trente-septieme livre de l'Histoire Naturelle de Pline.

ALOÈS, en latin *Aloe* Plante dont il y a beaucoup d'especes. Les feuilles de l'aloès sont épaisses, charnues, pleines de suc, armées de piquans: de leur milieu s'éleve une grosse tige qui soutient des fleurs en lis. Il y a des especes d'aloès dont le calice devient le fruit; & dans d'autres c'est le pistil: ces fruits sont ou oblongs, ou cylindriques, triangulaires, à trois loges, & remplies de semences plattes.

Cette plante a un goût extrêmement amer: elle croît naturellement en Perse, en Egypte, en Arabie, en Italie, en Espagne, dans les Isles de l'Amérique. On a dit faussement qu'il y en avoit une espece qui ne fleurissoit que tous les cent ans, & qui faisoit un bruit comme un coup de pistolet en s'épanouissant: on sait néanmoins que l'aloès d'Amérique fleurit rarement dans les climats froids. Aussi a-t-on cité comme une anecdote mémorable, un aloès américain qui étoit en fleur dans le jardin du Comte de Lymbourg-Styrum, près de Carlsbad (*gazette de France, 7 Septembre 1754*). La tige de cette plante avoit vingt-six pieds de haut, & avoit poussé vingt-huit rameaux, qui porterent plus de trois mille fleurs écloses dans l'intervalle d'un mois. On a vu fleurir aussi un aloès à Paris, en 1663 & 1664; & nous nous ressouvenons d'en avoir vu un chargé de quelques fleurs, dans le jardin de Leyde en Hollande, en 1760. On a vu encore un aloès d'Amérique entierement fleuri dans le Jardin Royal de Friedrichsberg en Dannemarck: cette plante avoit vingt-deux pieds de haut, vingt-neuf branches, & plus de quatre mille fleurs. Cette plante croît à différente hauteur, suivant le terrein, le climat, &c.

On retire dans les pays chauds, par expression, un suc gommo-résineux des aloès. Ces sucs different en pureté, couleur & odeur; ce qui leur a fait donner divers noms. L'*aloès succotrin* (*aloe soccotorina*), dont l'on a fait le mot *Chicotin*, se retire de l'aloès à feuilles d'ananas. C'est le meilleur de tous: il est d'une couleur noire-jaunâtre en dehors, rougeâtre en dedans, transparent, friable, résineux, amer au goût, d'une odeur forte, peu désagréable, & devenant jaunâtre en le pulvérisant. Pour retirer ce suc, on arrache les feuilles de la racine d'un aloès, nommé *Succotrin;* on presse ces racines légerement, & on fait couler le suc dans un vaisseau. Ce suc épaissi & desséché au soleil, est l'*aloès succotrin:* on nous l'apporte dans des cuirs, de l'Isle de Soccotra. Il est toujours plus dur & plus friable en hiver qu'en été.

Il y en a une autre espece, nommée *Aloès hépatique* (*aloe hepatica*), parcequ'elle a la couleur du foie: son odeur est plus désagréable, son goût plus amer. La derniere est la plus grossiere de toutes, la moins bonne, &

elle eſt appellée *Aloès caballin*, parcequ'elle n'eſt employée que pour les chevaux. Ces deux derniers ſucs ſe retirent de l'aloès ordinaire, en coupant les feuilles & les pilant : le ſuc le plus pur donne l'*aloès hépatique;* & la lie eſt l'*aloès caballin*, qui ſe diſtingue facilement par ſon odeur fétide, ſa couleur noire & ſes impuretés.

Il y a encore l'*aloès en calebaſſe* ou l'*aloès des Barbades*, qui eſt mollaſſe & noire-fauve, étant nouveau; mais qui étant gardé, devient caſſant, lucide & tranſparent. Il eſt fort recherché des Curieux.

Le ſuc d'aloès eſt purgatif, vermifuge, vulnéraire. Son uſage modéré eſt utile aux Grands & aux gens riches qui vivent dans la bonne chere : leur eſtomac fatigué par le travail continuel de la digeſtion, a quelquefois beſoin d'être animé par ce remede amer. Son uſage ſeroit pernicieux aux gens ſobres & tempérans. Il donne des hémorrhoïdes, & excite des hémorrhagies à ceux qui ſont ſujets aux crachemens de ſang. On trouve d'ailleurs tant d'excellentes propriétés dans l'aloès, que quelques-uns n'ont pas craint d'avancer qu'il prolongeoit la vie. *Qui vult vivere annos Noë, ſumat pilulas de aloe.*

Aloès pitte ou le Chanvre des Indiens. Eſpece d'aloès, qui porte des feuilles longues de quatre à cinq pieds de large, piquantes à leurs pointes. C'eſt l'aloès le plus grand que l'on voie dans les ſerres du Jardin du Roi, où ſes feuilles ont de longueur trois pieds & plus, ramaſſées en tête. Il eſt bon d'obſerver que la ſeconde écorce de cet arbre eſt toute compoſée de fils, dont le tiſſu reſſemble un peu à de la groſſe toile; mais dont les fils au-lieu d'être entrelacés, comme le ſont ceux de la trame & de la chaîne, ne ſont ſimplement qu'appliqués & collés les uns contre les autres; mais du reſte c'eſt la même diſpoſition & le même arrangement. Ces fils ſont rougeâtres, &, par leur eſpece de tiſſu, préſentent une groſſe toile tiſſue par la Nature, & qui étant enlevée à de grands arbres, dans leur pays naturel, peut être très utile. C'eſt des feuilles de ces ſortes d'aloès que les Indiens de la Guianne tirent des fils forts & aſſez beaux, dont ils font des hamaks & des voiles : les Portugais en font des bas & des gants. On retire, des autres *aloès*, des fils approchans de la nature de celui-là. Les Eſpagnols & les habitans du Rouſſillon faiſoient autrefois des dentelles avec la filaſſe de l'aloès ordinaire; & l'on ne retire des ſucs que des eſpeces qui ſont ſucculentes.

ALOIDES, *Aloe paluſtris.* Plante vulnéraire qui a la feuille de l'aloès, ſeulement un peu plus courte & plus étroite, bordée d'épines, & chargée de gouſſes ſemblables à des pattes d'écreviſſe, qui s'ouvrent & pouſſent des fleurs blanches à deux ou trois feuilles, à-peu-près comme celles de l'eſpece de nénuphar appellé *Morſus ranæ*, & qui portent de petites étamines jaunes. La racine de cette plante eſt ronde, compoſée de fibres blanches, qui tendent plus ou moins droitement au fond de l'eau.

ALOSE, *Aloſa.* Poiſſon de mer qui remonte dans les rivieres. Sa longueur ordinaire eſt d'un pied & demi ou vingt pouces. Sa bouche eſt grande, pointue

pointue & ſans dents : on croiroit voir briller des émeraudes au-deſſus de ſes yeux, de chaque côté. Son dos eſt de couleur blanche-jaunâtre : ſes côtés & ſon ventre ſont argentins. Ses nâgeoires ſont petites à proportion de ſa grandeur. Sa langue eſt noirâtre. Le printems eſt la ſaiſon où l'aloſe remonte dans les rivieres, dans leſquelles elle s'engraiſſe, & où ſa chair prend un bon goût.

Ces poiſſons vont en troupe en nâgeant à fleur d'eau, & en pouſſant un certain grognement, pareil à celui d'un troupeau de pourceaux. On en pêche ſouvent à la fois un très grand nombre : on les voit quelquefois ſuivre des bateaux chargés de ſel juſqu'à trois cens lieues de la mer. Rondelet dit avoir vu des aloſes accourir au ſon du violon, & ſauter en nâgeant ſur la ſurface de l'eau, & avoir vu prendre dans l'Allier plus de douze cens, tant *aloſes* que *ſaumons*, d'un ſeul coup de filet. L'aloſe, dit-on, craint tellement le bruit du tonnerre, qu'elle en périt quelquefois d'effroi.

Il faut que ce poiſſon ait ſéjourné quelque tems dans l'eau douce pour y devenir gras, charnu, & d'une ſaveur agréable; car au ſortir de la mer, il eſt ſec, maigre & d'un mauvais goût. Auſſi eſt-ce un proverbe à Orléans & ſur la Loire : *Jamais Riche n'a mangé bonne aloſe, ni Pauvre bonne Lamproie.* L'aloſe bien fraîche eſt un poiſſon délicieux, qui ſe ſert ſur les tables les plus délicates.

On vend à Paris dans le printems, ſous le nom de *Pucelle*, un poiſſon aſſez peu eſtimé, qui n'eſt qu'une petite aloſe, ou une petite eſpece d'aloſe: on la nomme *Pucelle*, parcequ'elle paroît au commencement du printems, lorſqu'elle n'eſt pas encore pleine d'œufs.

ALOUCHE DE BOURGOGNE. *Voyez* ALIZIER.

ALOUCHI. Nom donné à une ſorte de gomme-réſine fort odoriférante, qui ſe tire du cannelier blanc.

ALOUETTE, *Alauda*. Oiſeau de la groſſeur du moineau, meſſager du printems, qui vit dans les champs, & fait l'ornement des airs, lorſqu'il s'éleve en chantant juſqu'à perte de vue.

L'ALOUETTE ORDINAIRE, *Alauda vulgaris*, peſe une once & demie. Elle a ſix pouces de longueur depuis la pointe du bec juſqu'à l'extrémité des pattes : l'envergure eſt de dix pouces. La partie ſupérieure du bec eſt noirâtre, & l'inférieure eſt blanchâtre, les narines rondes : les plumes de la tête, que l'oiſeau hériſſe quelquefois en forme de crête, ſont d'un roux cendré; & le milieu en eſt noir; le derriere de la tête eſt cerclé d'une bande pâle : le menton eſt blanchâtre; la gorge jaune, tiquetée de brun : les plumes du dos ont la même couleur que celles de la tête, les côtés ſont d'un roux jaunâtre : le pennage des aîles & de la queue eſt rouſsâtre, tacheté de blanc par les extrémités : les pieds & les doigts ſont bruns, les ongles noirâtres.

Outre cette eſpece d'alouette, il y en a pluſieurs autres qui ſont plus ou moins communes en France. Les plus remarquables ſont l'*Alouette huppée*, dite *Cochevis*; l'*Alouette de bois*, nommée auſſi *Cugelier*, &c.

Un des principaux caracteres distinctifs des alouettes, est d'avoir l'éperon ou l'ongle de derriere très long; ce qui leur donne beaucoup de facilité pour mieux courir dans les terres labourées, la base de leurs pieds étant plus large. Lorsque ces oiseaux s'élevent dans les airs, ils font toujours un cercle plus ou moins grand, selon qu'il y en a peu ou beaucoup de l'espece dans les environs. Ils chantent ainsi pour être vus & entendus de quelques femelles. Il n'y a que le mâle qui chante; c'est une regle générale parmi les oiseaux, & qui souffre bien peu d'exception. On dit que la femelle fait trois pontes par an, en Mai, en Juillet & en Août : elle pond à chaque fois quatre ou cinq œufs grivelés. Le fond de son nid est en terre; elle le ferme avec des brins d'herbe, & elle éleve ses petits en peu de tems : leur durée est de dix ans.

Cet oiseau multiplie singulierement, car on en prend tous les ans de très grandes quantités de différentes manieres, ou à la traînasse pendant la nuit, ou au miroir lorsque le soleil brille. On l'apprivoise facilement; mais même dans sa cage, il est toujours porté à s'élever verticalement. On dit que si on ne lui donne que du chenevi tout pur à manger, il deviendra bientôt tout noir.

Les alouettes sont des oiseaux de passage : elles s'assemblent vers la Saint Michel, & s'en vont.

L'Alouette huppée, *Alauda cristata*, habite le long des lacs & des rivieres : contre l'ordinaire des autres oiseaux, elle vole contre le vent.

L'Alouette des bois, *Alauda arborea* aut *sylvestris*, se distingue par un cercle de plumes blanches en forme de couronne, depuis un œil jusqu'à l'autre, qui fait le tour de sa tête. Elle se perche sur les arbres. Cet oiseau, lorsqu'il fait chaud, & sur-tout lorsque sa femelle couve, chante pendant la nuit, ce qui le fait prendre quelquefois pour le *Rossignol*. On l'en distingue cependant par sa voix & son chant, qui imite celui du *Merle*.

L'Alouette grasse, que l'on sert sur nos tables sous le nom de *Mauviette*, est un mets fort délicat & facile à digérer. Si on voit quelques personnes se plaindre de coliques d'estomac après en avoir mangé, cet effet n'est produit que par les petits os très fins qu'ils ont avalés, & qui picotent les membranes de l'estomac.

L'Alouette de mer, *Schœniclos*, qui est la meilleure à manger, seroit assez semblable au bécasseau, si elle étoit aussi grande. Elle remue continuellement la queue, & change de place à tout instant : on la trouve dans les lieux marécageux, sur les côtes de la mer.

ALPAGNE, Paco ou Pacos, divers noms donnés à une espece de quadrupede à laine, du Pérou, un peu plus grand que nos brebis. Cet animal, que l'on dit assez semblable au *Glama* & à la *Vigogne*, a le col allongé comme les chameaux, les jambes longues, & le corps bien proportionné : il y en a de blancs, de noirs, de diverses couleurs.

Ces animaux sont d'une double utilité. Ils servent à porter des fardeaux de cent livres pesant & plus, font leurs trois ou quatre lieues par jour dans

de longs voyages ; mais lorſqu'il n'y a qu'un jour de marche, ils font leur huit ou dix lieues par jour, & portent deux cens livres peſant. On les voit quelquefois en troupe de plus de mille, chargés de toutes ſortes de marchandiſes. Ces animaux, de plus, fourniſſent de la laine propre à faire des étoffes, des cordes, &c. On mêle cette laine avec celle de *Vigogne*. Cette derniere ne vient guere du Pérou en Eſpagne ſans en être fourrée. Ces animaux ſe plaiſent ſur-tout dans les montagnes & les lieux froids : ils meurent dans la plaine par le trop de chaleur. *Voyez* GLAMA & VIGOGNE.

ALPAM. Plante de l'Inde, qui croît dans les lieux découverts & ſablonneux d'Aregatti & de Mondabelli. Sa racine eſt longue, rouge, fibrée en tous ſens : ſon tronc eſt diviſé en deux ou trois tiges, & couvert d'une écorce verte & cendrée, ſans odeur, & d'un goût acide aſtringent. Le bois de la branche eſt blanchâtre, genouillé, plein d'une moëlle verte : la feuille oblongue, étroite, verte & remplie de nervures, déſagréable à l'odorat & âcre au goût : la fleur, d'un pourpre foncé, ſans odeur, & à laquelle ſuccede une gouſſe ronde, pointue, pleine d'une pulpe charnue & ſans aucune ſemence apparente.

L'alpam porte fleur & fruit au commencement & à la fin de l'année. Il eſt toujours chargé de feuilles ; & quelque partie qu'on prenne de cette plante, on en fait, avec de l'huile, un onguent propre à déterger les vieux ulceres & à guérir la gale.

ALPISTE. *Voyez* GRAINE DE CANARIE. Les Alpiſtes n'ont qu'une ſeule fleur hermaphrodite à deux balles.

ALQUIFOUX. Dans le commerce, on donne ce nom à la *Galene*, eſpece de plomb minéral, facile à pulvériſer, mais difficile à fondre. *Voyez* l'article PLOMB.

ALTHEA, FRUTEX ou GUIMAUVE ROYALE. C'eſt un petit arbriſſeau que l'on cultive pour l'ornement des jardins. Ses fleurs ſont à-peu-près ſemblables à celles du *Volubilis* ou *Grand Liſeron ;* mais il y en a de différentes couleurs, de rouges panachées, de pourpres violettes & de blanches.

Cet arbriſſeau ſe multiplie de marcottes au mois de Septembre, ou de graines au mois de Mars. Il vient dans toutes ſortes de terreins ſans culture, & ne redoute point le froid. Il figure très bien, à cauſe de ſes fleurs, dans les plattes-bandes, lorſqu'il eſt taillé en boule : il fait auſſi un très bon effet dans les boſquets. Ses fleurs ſont en grand nombre, & paroiſſent pendant tout le mois de Mai. Son bois eſt jaunâtre : ſes feuilles reſſemblent à celles de la vigne.

ALTISE ou SAUTEUR, en latin *Altica.* On donne ce nom à un petit inſecte du genre des ſcarabées, à cauſe de la faculté qu'il a de ſauter comme une puce. Il y a un grand nombre d'eſpeces de ces inſectes qui varient beaucoup en couleur. Ils font leur habitation ſur les feuilles des plantes & des arbres : ils rongent & criblent quelquefois toutes les feuilles des plantes potageres. Ces inſectes ſauteurs ſe reconnoiſſent aiſément à la faculté qu'ils

ont de sauter, & d'échapper ainsi à la main de ceux qui veulent les prendre. Un des caracteres des insectes de ce genre est d'avoir de grosses cuisses, toutes musculeuses, qui servent à exécuter un mouvement aussi violent que celui que font ces animaux pour sauter.

ALUCO. Nom donné à une espece de *Hibou* : voyez *ce mot.*

ALVÉOLES, *Alveoli* : *voyez* au mot ABEILLE. Ce mot se dit encore des cavités dans lesquelles les dents sont placées : *voyez* DENTS. Les orthocératites & les belemnites ont aussi des *alvéoles.*

ALUINE. Espece d'absinthe marine dont les feuilles découpées fort menu sont verdâtres & d'un goût salé & amer : *voyez* ABSINTHE.

ALVIN. Nom donné à tout le menu poisson qui sert à peupler les étangs & autres pieces d'eau : ainsi *alviner* un étang ; c'est l'empoissonner en y jettant de l'*alvin* ; & l'alvinage est le poisson que les Marchands rebutent, & que les Pêcheurs rejettent dans l'eau. En plusieurs endroits on donne à l'*alvin* les noms de *Norrain*, *Feuille*, *Peuple*, *Fretin* & *Menuisaille.*

ALUN, *Alumen.* C'est un sel fossile & minéral, qui se trouve dans la terre, d'une saveur d'abord douce, accompagnée d'une astriction considérable. On en peut distinguer de deux sortes ; l'un *Naturel*, que l'on connoît à peine aujourd'hui, & dont les Anciens faisoient un grand usage ; l'autre, que l'on peut appeller *Factice*, parcequ'il faut faire plusieurs opérations pour le tirer de la mine. Ce sel est composé de l'acide vitriolique uni à une terre qui est reconnue aujourd'hui être une terre argilleuse.

Cette espece de sel fossile se trouve le plus ordinairement dans les mines de charbon de terre, dans les terres brunes & feuilletées comme l'ardoise, dans les Pyrites. Ce sel minéral étant dissous dans l'eau & évaporé, se cristallise sous la forme constante d'un octaedre, c'est-à-dire d'un solide à huit pans. Mais il retient beaucoup d'eau dans sa cristallisation; ce qui lui donne la propriété de bouillonner sur le feu.

L'*Alun de Plume* est ainsi nommé, parcequ'il est composé de beaux filamens droits, blancs, cristallins, & qui se séparent aisément. Il se trouve cristallisé sous cette forme dans des grottes ou caves gouttieres en Egypte, en Macédoine, dans les Isles de Sardaigne, de Milo. Cet alun naturel est très rare : on en voit dans les cabinets des Curieux : on le confond tous les jours avec l'*Asbeste* ou avec le *Gypse strié*, dont il differe essentiellement par sa saveur stiptique & sa solubilité dans l'eau. Nous ne craignons pas d'avancer que l'alun de plume du commerce n'est autre chose qu'un asbeste fibreux & solide : *voyez* ASBESTE.

L'alun dont on fait usage dans le commerce, varie de nom suivant les divers procédés que l'on emploie pour le préparer, & les matieres dont on se sert : on a l'*alun rouge* ou le *romain*, ou le *citroné*, l'*alun sucré*, l'*alun-brûlé.*

L'Angleterre, l'Italie, la Flandre & la France, sont les principaux endroits où l'on fait l'alun, nommé *Alun de Roche* ou de *Glace*, parcequ'il est cristallisé en grosses masses. On en prépare en France proche les montagnes

des Pyrenées : il y en a une veine courante ſur terre dans la Viguerie de Prades en Rouſſillon, qui a depuis une toiſe juſqu'à quatre de largeur, dans une longueur de près de quatre lieues, & qui eſt abondante.

L'alun de Rome ſe trouve aux environs de *Civita-Vecchia* : on le retire d'une ſorte de pierre blanche : on la fait d'abord calciner, on la met enſuite en tas, ayant ſoin de l'arroſer d'eau, juſqu'à ce qu'elle tombe en efloreſcence ; pour lors on la met dans l'eau : on fait évaporer ; & la diſſolution donne des criſtaux aſſez tranſparens, d'un rouge pâle.

En Italie, dans le lieu qu'on nomme *Soufrieres* ou la *Solfatare*, on retire du ſoufre & de l'alun. Il s'éleve de ce terrein beaucoup d'exhalaiſons enflammées : l'alun paroît ſur la terre en effloreſcence : on le recueille avec des balais ; & par voie de diſſolution & d'évaporation, on le réduit en criſtaux.

L'alun employé avec prudence eſt un excellent aſtringent dans les hémorrhagies. Les Enlumineurs & notamment les Teinturiers font un grand uſage de cette ſubſtance : il font tremper leurs étoffes dans des eaux alumineuſes, pour les diſpoſer à recevoir & retenir certaines couleurs : elles augmentent même la vivacité des couleurs, comme on le voit dans la *cochenille* & dans la *graine d'écarlatte.* L'alun eſt employé à clarifier les liqueurs : on en fait uſage dans les fabriques de ſucre, à cauſe de cette propriété : on en met auſſi dans l'eau-de-vie, ou autres liqueurs dans leſquelles on conſerve les animaux, afin de leur conſerver leurs couleurs. On s'en ſert encore pour deſſaler de la morue.

L'*alun brûlé* eſt celui qui a été calciné : il ſe pulvériſe aiſément, & eſt cauſtique. Les Aſiatiques s'en ſervent pour conſumer les chairs, ou pour en abſorber l'humidité & les deſſécher. Ailleurs on en met ſur du linge pour empêcher la puanteur des aiſſelles & des pieds.

L'*alun ſucré* eſt de l'alun ordinaire, cuit en conſiſtance de pâte avec des blancs d'œufs & de l'eau-de-roſe. Cette pâte réfroidie, acquiert la dureté de la pierre : on lui donne la forme de petits pains de ſucre de la hauteur de deux pouces. On emploie cette pâte comme coſmétique : & l'on prétend que les Dames Angloiſes en font uſage pour donner plus de fermeté à la peau.

ALYPUM ou *Frutex terribilis* : voyez GLOBULAIRE.

ALYSSON. Plante dont les fleurs ſont compoſées de quatre feuilles diſpoſées en croix. Il ſort du calice un piſtil qui devient dans la ſuite un fruit aſſez petit, relevé en boſſe & partagé en deux loges par une cloiſon qui eſt parallele aux portions qu'elle diviſe ; ce fruit renferme des ſemences arrondies. *Tournefort.*

AMADIS. Nom que les Curieux donnent à une coquille univalve de la famille des *cornets ;* voyez *ce mot.*

AMADOU : *voyez* à la ſuite de l'Article AGARIC DE CHÊNE.

AMANDE D'ANDOS : *voyez* à la ſuite du mot COCO.

AMANDIER, *Amigdalus*, arbre à fleurs blanches en roſes. Il s'éleve

assez haut : ses feuilles sont longues, étroites, dentelées, rangées alternativement sur les jeunes branches : ses fleurs ornent les premieres nos champs : son bois est très dur, & a quelquefois de belles couleurs. On fait usage du fruit de deux especes d'amandiers ; savoir, les amandes *douces* & les *ameres*.

Il y a deux especes de fruits d'amande douce : l'un a la coque fragile, & a, en quelque façon, l'odeur de violettes (c'est ce qu'on appelle *Amande Princesse*) : l'autre a la coque plus dure.

L'amandier se plaît dans un terrein sec & chaud : la plûpart de nos Provinces sont trop froides, pour que les amandes y mûrissent parfaitement ; aussi ne sont-elles point bonnes à conserver séches, mais elles sont excellentes à manger vertes. Les bonnes amandes viennent de Barbarie, de Provence, de Languedoc, de Tourraine & d'Avignon : les amandes de ce pays-ci sont préférables à celles de Provence, pour sémer dans les pépinieres & en former des sujets qui sont d'un très grand usage. Voici la meilleure maniere de les multiplier. Si-tôt que les amandes sont parvenues à leur maturité, on les met par lits avec du sable : elles germent pendant l'hiver. On les met en terre au printems, après en avoir rompu le germe ; par ce moyen, au lieu qu'elles ne produisent ordinairement qu'un pivot, elles forment un empattement de racines, qui fait que les arbres reprennent plus aisément lorsqu'on les transplante.

Il y a un petit amandier-nain, dont les fleurs d'un beau couleur de rose, sont très propres à décorer un jardin : il fleurit au commencement d'Avril, & donne des amandes très ameres.

Les amandes contiennent beaucoup d'huile : elles passent pour être nourrissantes ; mais elles sont de difficile digestion, lorsqu'on en mange trop. On en fait avec le sucre, différentes sortes de préparations, comme des masspins, des macarons. On confit les amandes vertes comme les abricots : lorsqu'elles sont mûres & séches, on en fait du nouga, des prâlines, &c. On retire des amandes douces, en les pilant peu-à-peu avec de l'eau, une liqueur laiteuse, douce, agréable au goût, dont les particules aqueuses & huileuses sont unies par le moyen des sels. Cette liqueur se décompose comme le lait, & on en peut tirer une substance butireuse.

Les amandes conservées trop long-tems, deviennent rances par l'évaporation de la partie aqueuse. A quelque usage qu'on emploie les amandes, il en faut toujours ôter la pellicule jaune, qui contient une poussiere résineuse & âcre qui irrite le gosier.

On fait un lait d'amande, sous le nom d'*Emulsion* ou d'*amandé*, en pilant des amandes douces, en y versant peu-à-peu du petit lait ou de la décoction d'*Orge*, & on y ajoute un peu de sucre. Ces émulsions sont propres dans l'ardeur d'urine, les fievres ardentes, l'inflammation des reins ou de la vessie, les dyssenteries & hémorrhagies. Si dans une livre de lait d'amande un peu épais, l'on fait fondre sur le feu deux livres de sucre, l'on aura alors le syrop d'orgeat que l'on aromatise quelquefois avec l'eau de fleurs d'oranges.

L'huile tirée par expreſſion d'amandes douces & récentes, & mêlée avec quelque ſyrop pectoral, adoucit l'acrimonie des humeurs, & amollit les fibres endurcies. Elle eſt utile dans l'ardeur, la ſuppreſſion d'urine, les coliques, la néphrétique, & facilite l'expectoration. Cette huile appliquée chaude à l'extérieur, amollit les duretés.

L'amandier amer ne differe des précédens, que par l'amertume de ſes fruits. On a cru long-tems que l'huile d'amandes ameres étoit plus réſolutive que celle d'amandes douces; & on l'employoit peu intérieurement, à cauſe de la trop grande amertume qu'on lui ſuppoſoit. Mais des expériences récentes ont fait connoître que l'huile d'amandes ameres ne differe point de celle des amandes douces, attendu que l'amertume ne réſide que dans la partie extractive qui ne ſe mêle point avec l'huile pendant l'expreſſion. Cette huile enleve les taches du viſage qui viennent du ſoleil; étant mêlée avec de l'huile d'œuf, elle peut empêcher les marques de la petite vérole.

Les amandes ameres occaſionnent aux oiſeaux & à la plûpart des autres animaux, des convulſions mortelles, excepté à l'homme: effet qu'il faut attribuer à la grande ſenſibilité des fibrilles nerveuſes de l'eſtomac de ces animaux.

AMARANTHE, ou PASSE-VELOURS, ou FLEUR DE JALOUSIE, *Amaranthus.* C'eſt une plante belle à la vue, qui fait l'ornement des jardins depuis le mois d'Août juſqu'à la fin d'automne: elle pouſſe une tige d'un pied de haut, & garnie de feuilles larges, pointues, rougeâtres dans les bords, & vertes dans le milieu. Ses fleurs ſont diſpoſées en épis, & reſſemblent à un panache, cramoiſi ou pourpre, ou jaune doré: elles ſont compoſées chacune de pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe: le fruit a une figure ronde, & s'ouvre en travers comme une boëte à ſavonnette. Il faut en ſemer la graine, qui eſt petite & luiſante, ſur couche en Avril, & les planter en motte vers le mois de Juin: elles demandent beaucoup d'eau. L'amaranthe *tricolor* eſt remarquable par ſes feuilles rayées d'écarlate, de jaune & de vert. On conſerve la graine d'*amaranthe* dans des boëtes, pendant l'hiver, ou plutôt on garde la tige ſéche dans la ſerre; & après que les fortes gelées ſont paſſées, on l'égraine pour la ſemer.

AMBAIBA, ou BOIS A CANON, arbre qui croît au Breſil, dont le bois de la racine eſt ſi dure, qu'on l'enflamme par le ſeul frottement d'un bâton pointu. L'écorce du tronc reſſemble à celle du figuier; ſon bois eſt blanc, tendre, facile à fendre: le tronc eſt creux dans toute ſa longueur; on s'en ſert pour faire des goutieres & des canaux: il porte quelques branches à ſon ſommet. Sa feuille eſt large, nerveuſe, découpée en lanieres, verte en deſſus, & griſsâtre en deſſous. Les fleurs ſortent de la partie ſupérieure du tronc, & pendent à un pédicule fort court, au nombre de quatre ou cinq: leur forme eſt cylindrique; elles ont ſept à neuf pouces de long: il leur ſuccede des amandes qui ſont bonnes à manger.

Le haut du creux du tronc donne une eſpece de moëlle que les Négres mettent ſur leurs bleſſures. La pellicule du dedans du bois étant ratiſſée,

guérit les chancres s'ils ne sont pas vénériens ; ils disparoissent au bout de huit jours, en renouvellant l'usage de cette poudre, matin & soir. Le sel fixe que donne ce bois, est d'un grand secours pour dégraisser & faire écumer le vin des cannes à sucre : peut-être, selon Barrere, pourroit-il servir à faire du verre, du savon, & être de quelque usage dans le blanchissage des toiles. L'*ambaïba* distille par une incision faite à son tronc, une liqueur huileuse astringente. On attribue à toutes les parties de cet arbre, une si grande quantité d'autres propriétés, que les hommes ne devroient point mourir dans un pays où il y auroit une douzaine de plantes de cette espece, si on savoit en faire usage. Mais je ne doute point, ainsi qu'il est dit dans l'Encyclopédie, que ceux qui habitent ces contrées éloignées, ne portent le même jugement de nos plantes & de nous, quand ils lisent les vertus merveilleuses que nous leur attribuons,

AMBAITINGA, arbre dont la feuille, d'un verd éclatant au sommet & pâle à la base, est d'un grain si rude, qu'elle polit comme la lime. Ses branches sont rougeâtres : son bois est d'un tissu fort serré : son fruit est large, long comme la main, bon & doux au goût. On tire de l'*ambaitinga* une liqueur huileuse. HIST. DES PLANTES DE RAY.

AMBALAM, grand arbre qui croît aux Indes, & porte des fruits & des fleurs deux fois l'an. Le fruit pend des branches en grappes : il est rond, dur, oblong, jaune quand il est mûr : il contient une amande ; sa pulpe est d'un goût aigrelet agréable. Les naturels du pays mêlent le suc de ce fruit avec le ris, & en font une espece de pain qu'ils nomment *Apen*. Le tronc de l'*ambalam* est très gros ; sa racine est longue & fibreuse ; le bois lisse & poli ; l'écorce épaisse : ses branches s'étendent beaucoup : les plus grandes d'entre elles sont grisâtres ; mais les plus petites sont vertes & chargées d'une poudre bleue. Les feuilles sont petites, irrégulieres, rangées par paires, oblongues, nerveuses & vertes. Les jets des grandes branches portent un grand nombre de fleurs à six pétales, pointues, dures & luisantes. Quand les boutons des fleurs viennent à paroître, l'arbre perd ses feuilles, & n'en pousse d'autres que quand le fruit se forme. Il est encore digne de remarque que le fruit a toute sa surface recouverte de filets ligneux & mobiles.

AMBARE, est un grand & gros arbre des Indes, dont les feuilles ressemblent à celles du noyer, d'un verd agréable, & parsemées de belles nervures : ses fleurs sont petites & blanches ; son fruit est de la grosseur d'une noix, jaune étant mûr, d'une odeur agréable, d'un goût aigrelet, & plein d'une moëlle cartilagineuse & dure, parsemée de nervures ; on le confit dans le sel & le vinaigre, & on s'en sert, dit Lémery, pour exciter l'appetit & faire couler la bile.

AMBELA, arbre qui croît en Perse & en Arabie, & que les Indiens appellent *Charamei*. On en distingue deux especes : l'une est aussi grande que le nefflier, & croît sur le bord de la mer ; elle a la feuille du poirier, & le fruit semblable à la noisette, mais anguleux & aigrelet ; on le confit dans sa maturité, & on le mange avec du sel : l'autre espece croît en terre ferme ;

ferme ; elle a la feuille plus petite, & son fruit plus gros. Les Indiens font bouillir son bois avec le santal, & prennent cette décoction dans la fievre.

L'écorce de la racine de l'un & de l'autre, donne un lait purgatif, qu'on fait prendre aux Asthmatiques avec le suc d'un gros de moutarde pilée. On arrête l'effet trop violent de ce purgatif, avec de la décoction de riz aigrie.

AMBIA, nom donné à un bitume indien, liquide & jaunâtre, dont l'odeur approche de celle de la résine Tacamaca. L'ambia est une espece de succin liquide : on s'en sert dans le pays pour guérir la galle.

AMBIZE ou TRUIE D'EAU : *voyez* POISSON-FEMME.

AMBRÉADE, est l'ambre jaune factice, dont on se sert pour la traite avec les Négres : *voyez* AMBRE JAUNE,

AMBRE BLANC. On nomme ainsi, mais improprement, le *Blanc de Baleine*. Voyez *au mot* BALEINE, à la suite de l'article *Cachalot*, celui de BLANC DE BALEINE.

AMBRE GRIS, *Ambra grisea*, substance légere, opaque, grasse, de couleur cendrée, parsemée de petites taches blanches, odoriférante ; mais dont l'odeur se développe bien plus lorsqu'elle est mêlée avec une petite quantité d'autres aromates, ainsi qu'on la prépare pour les parfums & eaux de senteur. Le bon ambre gris se reconnoît, lorsqu'en le piquant avec une aiguille chaude, il rend un suc gras & odoriférant. L'ambre gris s'enflamme & brûle ; il est dissoluble en partie dans l'esprit-de-vin : mis sur le feu dans un vaisseau, il se fond & se réduit en une résine liquide de couleur dorée.

Les Naturalistes ne sont point d'accord sur la nature & l'origine de l'ambre gris. Les uns disent que c'est l'excrément de la baleine : d'autres, que c'est une fiente d'oiseaux : quelques-uns disent que c'est de la cire & du miel, digérés & cuits par le soleil & le sel marin. M. Geofroi pense que c'est une sorte de bitume qui coule du sein de la terre dans les eaux de la mer : liquide d'abord, il s'épaissit ; autour de lui s'agglutinent des coquilles, des pierres, des os, des becs d'oiseaux, des rayons de cire & de miel : c'est pourquoi au milieu des mottes d'ambre gris durcis, on trouve toutes ces especes de corps hétérogenes.

L'ambre gris se rencontre sur les bords de la mer, en morceaux plus ou moins gros : il s'en trouve quelquefois du poids de cent livres & plus. Telle étoit la masse d'ambre gris du poids de cent quatre-vingt-deux livres, que la Compagnie des Indes Orientales de Hollande, possédoit, & qu'elle avoit achetée du Roi de Tidor, onze mille écus. Telle étoit encore cette autre grosse masse d'ambre gris du poids de deux cens vingt-cinq livres, que la Compagnie des Indes de France exposa à la vente de l'Orient en 1755. Nous avons été requis en 1761, par un riche Négociant de Marseille, de nous transporter dans l'endroit où l'on avoit fait venir cette piece d'ambre, afin de l'examiner : nous fimes faire une sonde de fer pour la percer

de part en part. La premiere couche étoit d'un assez bon ambre, feuilleté & rempli de becs d'oiseaux : la deuxieme couche étoit terreuse, peu odorante, & d'un goût de sel marin. Le noyaux de la masse étoit brunâtre, molasse & d'une odeur de bitume. Ce beau & rare morceau d'ambre gris a été vendu cinquante-deux mille livres. Les masses d'ambre gris sont ordinairement arrondies ; forme qu'elles prennent en roulant dans la mer ou sur les rivages. On en trouve beaucoup dans les mers des Indes près des Isles Moluques. On en ramasse souvent sur les côtes d'Afrique & en quelques autres Isles voisines qui s'étendent depuis celle de Mosambique, jusquà la mer rouge. Les habitans des Isles Sambales le cherchent d'une façon assez singuliere : ils le quêtent à l'odorat, comme les chiens de chasse suivent le gibier. Après les tempêtes ils courent sur le rivage ; & s'il y a de l'ambre gris, ils en sentent l'odeur. Il y a de certains oiseaux sur ces rivages, qui sont friands de l'ambre gris, & le cherchent pour le manger.

Quoique cette matiere se trouve en plusieurs endroits, c'est cependant un aromat rare & précieux. On le rend plus actif & plus agréable à l'odorat, en le mélant avec une petite quantité de musc, de civette, de sucre, &c. Les Parfumeurs en font un très grand usage. Comme l'ambre abonde en parties huileuses, ténues & volatiles, il est utile pour fortifier le cerveau, l'estomac : il donne plus de vivacité aux sens. Les Orientaux en font un grand usage : ils l'estiment propre à prolonger la vie. La vertu la plus essentielle de l'ambre gris, est d'être antispasmodique, & calmant, à-peu-près comme le *musc* & le *castoreum*, & de pouvoir procurer du soulagemenr dans certaines affections histériques, vaporeuses, convulsives, & autres maladies du genre nerveux. On peut le faire prendre intérieurement depuis un demi grain, jusqu'à dix ou douze, ou même davantage ; car sur les doses, il n'y a, en quelque sorte, aucune regle pour ces sortes de remedes & de maladies.

Peut-être que la matiere fossile, grasse, inconnue, trouvée en Finlande, & dont il est mention dans les *Mém. de l'Académie de Suede. vol. V. ann.* 1743, est une espece d'ambre blanchâtre non odorant; mais qu'étant mêlé avec de la poudre de mousse & un peu de sucre, puis exposé un peu à l'air, alors son odeur pourroit se développer ; peut-être aussi n'est-ce qu'une sorte de savon fossile ou de *blanc de baleine.*

AMBRE JAUNE ou SUCCIN, *Succinum*, *Electrum*, *Karabé*. C'est une substance bitumineuse, dure, plus ou moins transparente, de couleur, tantôt jaune ou citrine, tantôt blanchâtre, tantôt rousse, d'une saveur un peu âcre. Lorsqu'elle a été frottée, elle devient électrique ; elle attire des pailles & autres corps minces, d'où lui vient le nom d'*Electrum*, & celui de *Karabé*, qui signifie attire-paille.

Le succin est susceptible du poli de l'agate. Il se fond sur le feu, s'enflamme, & répand alors une odeur aussi désagréable que celle des bitumes ; il se dissout dans l'*esprit-de-vin*, dans l'huile de *lavande*, & même dans l'huile de *lin*, mais difficilement lorsqu'il n'a pas été torréfié. On le fait entrer dans

la composition du lut gras : on en fait des vernis d'une grande beauté, & particulierement le vernis de lacque. Le succin exposé à l'air libre ou dans l'eau, n'éprouve aucune altération : réduit en poudre, il a une odeur assez agréable. C'est de tous les bitumes, celui qui ressemble le plus aux résines végétales ; mais il en differe essentiellement par des propriétés qui lui sont particulieres.

Le succin ne se recueille ordinairement que dans la mer Baltique sur les côtes de la Prusse. Les habitans vont le recueillir sur les bords de la mer, au fort de la tempête : on le trouve en morceaux de différentes grosseurs & de diverses formes. Les feuilles, les mouches, araignées, fourmis & insectes qui ne vivent que sur terre, & qui se trouvent dans l'intérieur du succin, donnent lieu de penser que c'est une substance végétale : observation qui prouvant d'une part que l'ambre jaune a été primitivement liquide, s'accorde aussi avec la Chymie, qui reconnoît dans cette substance, ainsi que dans les bitumes, une huile végétale, épaissie par les acides minéraux qui leur ont donné les qualités qui les font différer des résines.

Tout le succin du commerce, même le plus beau, nous vient de la Prusse Ducale, où le droit de le retirer de sa mine est regardé comme droit régalien ou de la Couronne.

On trouve dans le sein de la terre, de l'ambre jaune fossile, en Prusse & en Poméranie. Les principales mines en sont sur les côtes de Sudwic ; souvent même on en voit dans les sillons de la charue. C'est toujours dans une terre bitumineuse, qui prend feu comme le charbon & qui paroît être formée des débris des végétaux & d'immenses forêts, que se trouvent le succin & les bitumes. Le succin que l'on ramasse sur le bord de la mer est clair, & vient de collines qui en renferment, que la mer a détruites & renversées avec la terre, & qui est ensuite jetté çà & là par les flots. Plusieurs montagnes de Provence, plusieurs contrées de l'Allemagne Septentrionale, de Suede, de Dannemarck, fournissent encore de l'ambre jaune. On en a aussi découvert ces années dernieres une abondante quantité en Saxe. Ce succin est assez beau & a fourni matiere aux Dissertations imprimées dans le *Recueil des Curieux de la Nature.* On en peut consulter l'extrait inséré à la fin de la *Pyrithologie de Henckel, Traduct. Franç. p. 497.* Cette Dissertation porte à croire que le succin pourroit bien n'être formé que de la matiere inflammable & acide de la pyrite alumineuse & vitriolique. Tout le succin qui se retire de la mer est toujours assez clair ; celui qu'on trouve dans les rochers, est couvert d'une croûte grise ; celui qu'on tire de la terre a une enveloppe d'une saveur vitriolique.

On voit dans les Cabinets de quelques riches Amateurs, des morceaux de succin élastique. Mais tout ce qu'on nous a montré sous ce nom, n'est qu'une gomme de prunier molasse, qui empâte la langue comme la gomme arabique. A l'égard du prétendu succin liquide de Walachie, dont on se sert pour graisser les roues & les cuirs des harnois : ce n'est qu'une pétrole jaunâtre épaisse.

Avant l'usage des pierres fines & des pierreries que l'Amérique a fournies à notre luxe, le succin étoit très recherché : on en faisoit par le moyen du tour des pommes de canne, des brasselets, des colliers, des tabatieres & divers autres bijoux qui ne sont aujourd'hui regardés comme de grandes raretés qu'en Perse, en Chine, en Turquie & chez les Sauvages On prétend que quand ces bijoux se cassent on les soude facilement en enduisant d'huile de tartre l'endroit de la fracture qu'on a un peu chauffée auparavant devant le feu. On dit que le Roi de Prusse possede un miroir ardent fait de succin ; il est large d'un pied & sans défauts. On voit aussi dans le Cabinet des Ducs de Florence une belle colonne de succin de la hauteur de dix pieds, & un lustre de toute beauté. On voit même encore des vases faits de cette matiere avec un travail infini. On assure que M. Kerkring, vers le milieu du siecle dernier, avoit trouvé le secret de ramollir l'*ambre jaune*, autrement que par le feu, & d'en faire comme une pâte, à laquelle il donnoit telle figure qu'il lui plaisoit. On apprend que depuis quelques années il y a en Prusse un Ouvrier nommé Samuel-Som, qui a l'art non-seulement d'éclaircir le succin, mais encore de le teindre de toutes les couleurs, & même de le ramollir, & d'y enfermer des insectes, pour en tirer bon parti en le vendant aux personnes curieuses de ces raretés. Il paroît que les vertus du succin sont assez semblables à celles de l'ambre gris. On a découvert depuis peu à Edimbourg, que la vapeur du sel succin est tellement pernicieuse aux rats qui se cantonnent dans les Magasins de Drogueries, &c. qu'elle les fait disparoître totalement : cependant ces animaux reviendront, si l'on retire le sel, & ils s'enfuiront de nouveau en y rapportant le sel, & ainsi de suite.

AMBRETTE ou GRAINE DE MUSC, *Semen Moschi*, nommée par les Egyptiens *Abel-Mosch*, ou *Bamia*, c'est-à-dire *Graine de musc*, car elle en a effectivement l'odeur. Cette graine a la forme d'un rein : elle est de la grosseur d'un grain de millet, & se trouve dans un fruit de couleur brune, de forme pyramidale, qui croît sur une espece de *Ketmia*, dont la fleur est en rose, de couleur jaune dorée, & les feuilles approchantes de celles de la guimauve ; ce qui l'a fait nommer aussi *Guimauve veloutée des Indes*. Cette plante croît en abondance & sans culture dans le pays de Galam, dans les Antilles & sur-tout en Arabie & en Egypte, où le peuple broie la graine & la mêle avec la poudre de leur caffé pour le rendre céphalique & stomachique. Les Négres n'en font aucun usage. Leurs femmes qui aiment beaucoup les odeurs, & qui sont passionnées pour les clous de géroffle, dont elles portent des paquets autour du cou, négligent cette graine, par la seule raison peut-être qu'elle est fort commune. Les Parfumeurs font usage ici de cette graine, à cause de son odeur agréable.

L'on donne aussi le nom d'*Ambrette* à la *fleur du Grand-Seigneur* (*Jacea*), plante du genre du *Bluet* : voyez *ce mot*. Ses feuilles ressemblent à celles de la chicorée ; sa tige est rameuse & porte des bouquets de fleurs à tête écailleuse, de couleur purpurine & d'une odeur fort agréable : c'est à proprement

parler, l'*Ambrette sauvage*, *Jacea nigra pratensis*. Elle croît dans les prés & autres lieux incultes.

AMBROSIE. *Voyez* Thé du Mexique & Botrys. On donne aussi le nom d'*Ambrosie* (*Ambrosia*), à un genre de plante qui tient le milieu entre les *Immortelles* & les *Tanésies*. Ses fleurs qui sont hermaphrodites & stériles, se trouvent séparées des femelles, & rassemblées dans des enveloppes disposées en épi aux extrémités des branches, tandis que les femelles sont rapprochées en paquets aux aisselles des feuilles qui sont au bas des épis : les femelles n'ont point de corolle, elles ont deux styles. Les feuilles d'en bas de quelques especes d'ambrosie, sont opposées; les autres sont alternes.

AMELANCHIER. *Voyez* à la suite du mot Néflier.

AMÉTHYSTE, *Amethystus*. Pierre précieuse de couleur violette, ou violette pourprée. On ne peut faire connoître la beauté de sa couleur, qu'en en tirant la comparaison de la Nature même. L'espace du spectre solaire que donne le prisme par la réfraction des rayons de la lumiere, auquel Newton a donné le nom de *Violet*, représente au juste la couleur de l'améthyste violette la plus commune. Si l'on fait tomber l'extrémité inférieure d'un spectre sur l'extrémité supérieure d'un autre spectre, on mêlera du rouge avec du violet, & on aura la vraie couleur de l'améthyste pourprée. On peut, de cette façon, voir les couleurs de toutes les autres pierres précieuses colorées. *Voyez* Pierres précieuses.

Peu de personnes prétendent avoir vu des *améthystes orientales*. Les améthystes occcidentales sont fort communes : il y en a de deux especes. La premiere est d'un violet un peu obscur : la seconde est d'un violet un peu pourpré. Elle est plus rare : elle nous est apportée de Carthagene, d'où lui vient son nom d'*Améthyste de Carthagene*.

L'améthyste paroît être formée de cristal de roche coloré par une substance métallique fort atténuée : il s'en trouve dans la plûpart des lieux où il y a du cristal de roche. L'améthyste en a la dureté. Elle se forme aussi, comme le *cristal*, en aiguilles exagones, terminées à chaque bout par une pointe à six faces (*Voyez* Cristal de roche). La plûpart de ces aiguilles ne sont teintes de violet qu'en partie; le reste est blanc, & c'est du vrai *cristal de roche*.

On voit des cuvettes, des couvercles de tabatieres & autres bijoux, qui, quoique faits d'une seule piece, sont en partie de cristal, & en partie d'améthyste. On remarque au Cabinet d'Histoire Naturelle du Jardin du Roi, dans l'armoire des pierres précieuses, quatre belles colonnes d'améthyste, ornées d'un chapiteau. Cette espece de pierrerie, qu'on appelle aussi *Pierre d'Evêque*, est connue depuis long-tems : c'étoit la neuvieme, en ordre, sur le pectoral du Grand-Prêtre Juif; & le nom d'Issachar étoit gravé dessus.

Lorsqu'on scie l'améthyste transversalement, on voit les pans à six faces que forment les différentes portions d'aiguilles : elles ont ordinairement si peu d'adhérence les unes avec les autres, que la lame qu'elles composent se sépare aisément en plusieurs pieces. L'améthyste se trouve, ainsi que le cristal de roche, tantôt dans les fentes perpendiculaires des roches, & tantôt dans

les cailloux caverneux ou chambrés. Il y a beaucoup d'améthystes dans les montagnes d'Auvergne, qui sont unies au caillou & à l'agate. Il y en a en Allemagne, en Bohême, en Espagne dans une montagne à deux lieues de Vic en Catalogne, & dans le Comté de Kerri en Irlande, où l'on en a découvert une assez belle mine, & qui a dû être exploitée par une Compagnie qui s'étoit formée à cet effet. L'art imite aussi très bien cette espece de pierre précieuse.

L'améthyste mise dans un bain de sable, que l'on fait chauffer, y perd sa couleur, & y acquiert celle du diamant, ainsi que le *saphir*. On la préfere même à ce dernier pour cette opération, parcequ'elle ne blanchit pas tant, & qu'elle imite mieux l'éclat du diamant. Depuis quelques années l'on vend à Petersbourg beaucoup de bijoux sous le nom d'*Améthyste blanche*. Cette pierre qui se trouve dans les Etats du Czar, est d'une transparence sourde, comme gercée ou striée : elle est fort recherchée, quoique peu agréable. On a prétendu mal-à-propos que cette pierre garantissoit de l'ivresse, & résistoit aux poisons. Le prix de l'améthyste varie beaucoup. Celle qui est orientale augmente dans une progression arithmétique qui est fondée sur sa perfection & sur sa pesanteur spécifique : par exemple, deux grains sont comptés pour trois, quatre pour sept, onze pour seize ; tandis que les améthystes occidentales ne se vendent qu'à proportion de leur grandeur, c'est-à-dire, celles qui sont doubles valent le double de celles qui sont simples, &c.

AMIANTE, *Amiantus*. L'amiante est connu sous divers autres noms qui ont rapport à ses propriétés. On l'a appellé *Linum vivum*, *Lin incombustible*, *Linum asbestinum*, *Laine de salamandre*, parcequ'on a cru que la salamandre étoit à l'épreuve du feu. *Voyez* à l'article SALAMANDRE ce qui a donné lieu à cette erreur.

L'amiante est une matiere fossile composée de filets très déliés, plus ou moins longs, appliqués longitudinalement les uns contre les autres en maniere de faisceau, & dont les extrémités semblent avoir été tranchées avec un couteau.

Il y a plusieurs sortes d'amiantes, qui, quoique tous de même nature, different par la couleur, par le plus ou moins de longueur des fils, & par l'adhérence mutuelle de ces fils. Il y a des amiantes jaunâtres, grisâtres, & de parfaitement blancs. On donne des noms à l'amiante suivant la texture de ses parties. *Voyez* CUIR FOSSILE, LIEGE DE MONTAGNE, CHAIR FOSSILE. On nomme *Asbeste* un amiante dur peu ou point flexible, pesant, qui tombe au fond de l'eau ; &, selon l'arrangement des parties fibreuses, l'asbeste est ou en bouquets, ou étoilé, ou en épis, ou a le tissu ligneux. L'amiante est insipide, ce qui le distingue de l'alun de plume dont le goût est piquant, avec lequel on le confond souvent.

L'amiante ne se calcine point par l'action du feu : il ne peut être vitrifié que par un feu violent. Les acides n'agissent point sur lui.

La propriété singuliere de cette substance, est d'être composée de filets soyeux, si flexibles, & qui peuvent devenir si souples par l'art, qu'il est possible d'en faire un tissu brillant & presque semblable à celui que l'on fait avec

les fils de chanvre, de lin, de ſoie. On file l'amiante : on en fait une toile que l'on jette au feu ſans craindre qu'elle ſe conſume. Ce qui paroît très ſingulier, on blanchit cette toile par le feu : de ſale & craſſeuſe qu'elle étoit, elle en ſort pure & nette ; le feu conſume les matieres étrangeres dont elle eſt chargée, ſans pouvoir l'altérer. Cependant toutes les fois qu'on la retire du feu, elle perd un peu de ſon poids. Pline dit avoir vu une nappe de *lin incombuſtible*, que l'on jettoit au feu pour la blanchir. Du tems des anciens Grecs & des Romains, on brûloit dans ces toiles, les corps des Rois, pour que leurs cendres ne ſe mêlaſſent point à celles du bucher. On montre dans la Bibliotheque du Vatican, un Suaire de cette toile d'amiante, de neuf palmes romaines de long, & qu'on prétend avoir ſervi à cet uſage. Quoique ce lin fût autrefois plus cher que les plus belles perles, ainſi que le dit Pline, il n'étoit cependant point beau. Il étoit roux, difficile à travailler, & très court. Il venoit de la Perſe : c'étoit le ſeul connu de ſon tems.

Il vient de très bel amiante de l'Iſle de Corſe : on en trouve dont les filets ont quelquefois juſqu'à ſix pouces & plus de longueur; ce ſont les plus blancs, les plus brillans & les plus rares : cette eſpece ſeroit la plus propre à travailler & à donner une belle toile. L'amiante eſt très propre à faire des mêches, parcequ'il ne leur arrive aucun changement qui puiſſe offuſquer la lumiere. Les Payens s'en ſervoient dans leurs lampes ſépulchrales qu'ils conſacroient à leurs Idoles, ou à leurs Vaſes tant oſſuaires que cinéraires. Les chercheurs de lampes perpétuelles n'ont pas manqué d'employer ces méches incombuſtibles : il ne leur manquoit plus que l'huile, que leur folie leur faiſoit croire pouvoit être extraite de l'amiante ; comme ſi une matiere pouvoit jetter de la flamme, ſans perdre de ſa ſubſtance.

Il y a de l'amiante dans bien des lieux, en Sibérie, à Eisfield, dans la Thuringe, dans les mines de l'ancienne Baviere, à Namur dans les Pays-Bas, dans l'Iſle d'Angleſey, annexe de la Principauté de Galles, à Alberdeen en Ecoſſe, à Montauban en France, & notamment dans la Vallée de Campan aux Pyrenées, même en Italie à Pouzole, dans l'Iſle de Corſe, à Smyrne, en Tartarie, en Egypte. Souvent les fibres de l'amiante ſont détachées, quelquefois auſſi elles ſont enfermées dans du criſtal de roche, dans du ſpath, &c.

L'art de filer l'amiante, autrefois connu des anciens Orientaux, a été depuis long-tems ignoré ; & même préſentement on ignore l'art d'en faire de belles toiles. Ciampini, dans un petit Traité, en dit quelque choſe. Faites tremper votre amiante dans de l'eau chaude, pendant quelque tems : enſuite diviſez-le en le frottant avec les mains, afin de ſéparer toutes les matieres étrangeres : répétez cette lotion cinq ou ſix fois dans de l'eau chaude : faites enſuite ſécher vos fils d'amiante ſéparés des matieres étrangeres. L'amiante étant ainſi préparé, on le met entre des cardes très fines, & l'on parvient à en retirer quelques filamens que l'on trempe dans l'huile pour les rendre plus flexibles. On prend du coton ou de la laine ou de la filaſſe

de lin ; & à mesure que l'on fait ce fil, mêlé d'amiante & de laine ou de coton, on a grand soin d'y faire entrer plus d'amiante que d'autre matiere, afin que le fil puisse se soutenir avec l'amiante. Dès qu'on a fait la toile, on la jette au feu pour faire brûler la laine ou le coton, & il ne reste plus qu'un tissu tout entier d'amiante. On emploie les brins les plus fins, qui restent après qu'on a employé les autres, à faire du papier. Ce papier incombustible seroit très précieux pour conserver du danger des flammes toutes ces archives, tous ces actes, d'où dépendent la fortune & le repos des Nations & des Particuliers. Il ne manqueroit que de trouver présentement une encre qui pût résister aux flammes sans en être détruite.

AMIRAL. Les Curieux donnent ce nom à une coquille univalve du geure des *Cornets*. Voyez ce mot. L'*Amïral* a des fascies marbrées de taches blanches sur un fond jaune. On y distingue encore une ligne ponctuée vers le milieu, & qui ne se trouve point dans la coquille appellée *Vice-Amiral.*

Les Fleuristes donnent aussi le nom d'*Amiral* à une sorte d'*Œillet :* voyez ce mot. Enfin le nom d'*Amiral* se donne à un grand papillon noirâtre, dont les aîles sont merveilleusement tachetées de points rouges & blancs.

AMMI. Genre de plante rameuse & à fleurs en parasol. Dans les especes de ce genre, les feuilles sont oblongues, étroites & placées par paires le long d'une côte : la semence de cette plante est petite, presque ronde, & est une des quatre semences chaudes mineures; on l'emploie dans les décoctions carminatives. La semence de l'*ammi de Candie* est la plus odorante, d'un goût amer, pleine de parties volatiles : l'*ammi* ordinaire de nos campagnes n'est pas aromatique.

AMMITE ou AMMONITE. Nom donné à de petits grains pierreux, arrondis, & plus ou moins gros : les uns ressemblent, pour la forme & pour la grosseur, à des œufs de poisson, des grains de millet & à des semences de pavots, d'où sont venus les mots *Cencrites* & *Méconites*, que l'on trouve dans Pline. D'autres *ammites* sont quelquefois grosses & semblables à des pois ou à des orobes, ce qui les a fait appeller *Pisolithos* & *Orobias.* La couleur des ammites doit varier comme celle de la pierre : il y en a de grises, de blanches, &c. Les grains, quoique distincts, sont communément adhérens les uns aux autres : *voyez aussi* OOLITHE.

AMMODYTE, *Cenchryas* aut *Miliaris.* Serpent ainsi nommé, parcequ'il se tient dans le sable. Il y en a diverses especes ; l'une que l'on trouve en Afrique, en Europe, assez semblable à la vipere, & très vénimeuse. Elle se remarque à une éminence en forme de verrue qu'elle a sur la tête ; ce qui lui a fait donner le nom de *Sepent cornu*, *Aspide del corno.* Voyez *au mot* VIPERE, les remedes les plus sûrs contre ces dangereuses morsures. L'Ammodyte est un peu rare dans l'Esclavonie. On l'appelle *Vipere cornue d'Illyrie.* Sa queue est dure & couverte de petits grains semblables à ceux de millet.

L'Ammodyte

L'*Ammodyte* d'Amérique eſt revêtu des plus riches couleurs ; les écailles couleur de feu de ce ſerpent brillent ſur le fond argenté de ſa peau : ſur le chignon de ſon col eſt une raie de couleur argentée.

Le *Sabloneux de Surinam* eſt une eſpece d'Ammodyte, auquel les Négres rendent un culte preſque divin : on le nomme auſſi *Mangeur de loirs*, parce-qu'il fait ſa nourriture favorite de ces animaux. Lorſque ce ſerpent entre dans la maiſon d'un Ethiopien, il regarde ſon arrivée comme un heureux préſage, & tâche de le retenir en le nourriſſant de lait & d'autres mets de ſon goût.

On donne auſſi le nom d'*Ammodyte* à *l'Anguille de ſable*.

AMMONIAC (Sel), *Sal Ammoniacum*. On diſtingue aujourd'hui deux ſortes de ſel ammoniac, le *naturel* & le *factice*.

Le *Sel ammoniac naturel* ſe ſublime de lui-même à travers les fentes des Soufrieres de Pouzzol : il s'attache en forme de ſuie blanche aux pierres que l'on entaſſe ſur ces fentes : on fait fondre ce ſel dans de l'eau ; & par évaporation, il ſe cryſtalliſe en cubes, & paroît aſſez reſſembler au ſel ammoniac des Anciens. Celui que l'on rencontre dans la grotte du petit pays de Boton en Aſie, eſt beaucoup plus pénétrant que le précédent : les habitans du pays l'appellent *Muſchater*.

On connoît deux ſortes de *Sel ammoniac factice* ; l'un de la forme de nos pains de ſucre, de couleur cendrée, & qui vient des Indes. Cette eſpece commence à être fort rare : ce ſel a été décrit par M. Geofroi le jeune, dans les *Mém. de l'Acad. Royale des Sciences, ann. 1723*. L'autre eſpece de *Sel ammoniac* la plus commune, & la plus d'uſage dans le commerce, eſt en forme de pains ronds & plats, de trois ou quatre doigts d'épaiſſeur, concaves ſur l'une des faces, & convexes ſur l'autre. Ces pains ſont de couleur cendrée en dehors, blanchâtres en dedans & demi-tranſparens. On les apporte d'Egypte & de Syrie par la voie de Marſeille.

Quelques Auteurs ont avancé fauſſement que ce ſel ammoniac n'étoit que de l'urine de chameau, ſublimée naturellement par la grande ardeur du ſoleil ſur les ſables d'Afrique : on tient du Pere Sicard, Miſſionnaire en Egypte, le procédé uſité de ſon tems par ces peuples pour cette préparation.

On emploie pour la formation du ſel ammoniac, de la ſuie que l'on recueille des excrémens des animaux, & ſur-tout des chameaux. En Egypte, dans le village de Damaier, près de Manſoura, & où le bois eſt fort rare, on mêle avec de la paille ces excrémens, & on en fait des eſpeces de mottes à brûler. On recueille cette ſuie ; on la met dans de grandes bouteilles de verre ; on la mêle avec du ſel marin, diſſous dans de l'urine de chameau, ou de quelqu'autre bête de ſomme : le ſel qui ſe ſublime de ce mélange, expoſé à un feu vif & long, eſt le *ſel ammoniac*. Ainſi le ſel ammoniac eſt un ſel neutre formé par la combinaiſon de l'acide du ſel marin & d'un alkali volatil.

Maintenant nous devons citer la préparation actuelle de ce ſel, d'après la deſcription que M. Haſſelquiſt a envoyée du Caire à l'Académie Royale de

Suede : cette deſcription, qui confirme en quelque ſorte ce que M. le Maire, Conſul de France au Caire, & le Voyageur Anglois M. Thomas Schaw, ont avancé de la préparation du ſel ammoniac, dit poſitivement que la matiere d'où l'on tire ce ſel eſt uniquement la ſuie produite par la fiente de toutes ſortes de quadrupedes, chevaux, ânes, bœufs, vaches, buffles, brebis, chevres, ſans que celle de chameau mérite aucune préférence ſur les autres. M. Haſſelquiſt eſt le premier qui ait fait connoître que l'acide du ſel marin, qui entre néceſſairement dans la combinaiſon du ſel ammoniac, ſe trouvoit abondamment dans la fiente des bêtes de charge de ce pays, & par conſéquent dans tous les alimens de ces animaux, que l'on nourrit de luzerne, de bon-henry, &c. Ainſi l'acide du ſel marin co-exiſtant s'éleve en même-tems que la ſuie, & ſe combine avec l'alkali volatil que le regne animal fournit toujours. Enfin quand on expoſe cette ſuie au feu dans des vaiſſeaux ſublimatoires, il en réſulte un ſel neutre ſublimé & ſolide, qui eſt le *ſel ammoniac*.

Les pauvres de l'Egypte, dit encore M. Haſſelquiſt, ramaſſent la fiente des quadrupedes, & même les excrémens humains, pendant les quatre premiers mois de l'année : ils ſe débarraſſent de cette fiente auſſi-tôt qu'ils l'ont ramaſſée. Si cette fiente étoit alors trop molle, ils y mêlent de la paille hachée, ou des brins de chaume ou de lin ; enſuite ils l'appliquent contre une muraille, où ce fumier ſe ſeche à l'ardeur du ſoleil, & y reſte juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez ſec pour brûler. Voilà le bois à brûler des pauvres & même des perſonnes d'un état médiocre dans le pays. On raſſemble cette ſuie qu'on vend aux Fabriques de ſel ammoniac ; & la quantité du fumier en queſtion eſt ſi grande, que lorſqu'on ſort du Caire le matin, on rencontre toujours pluſieurs centaines d'ânes qui apportent cette marchandiſe à la Ville. On eſtime qu'il ſort tous les ans des Fabriques de Delta, de Giza, de Roſette, &c. en Egypte, près de ſept mille quintaux de livres, poids de Marſeille, que l'on tranſporte chez l'Etranger.

Comme ce ſel eſt volatil & pénétrant, il eſt très utile pour inciſer & atténuer les humeurs épaiſſes & viſqueuſes, & propre dans le cas où il faut exciter une forte oſcillation. Si l'on en croît l'illuſtre Boerhaave, ce ſel garantit de la corruption toutes les ſubſtances animales. C'eſt particulierement dans les travaux chymiques, qu'on emploie ce ſel ; il ſert ſur-tout à ſublimer les métaux imparfaits, à exalter la couleur de l'or dans la fuſion, à faire de l'eau-régale. On s'en ſert auſſi pour étamer le fer, le cuivre & le laiton, & on l'emploie dans l'étamage des caffetieres à la Turque, dans lequel on ne fait point entrer le plomb. On s'en ſert auſſi pour argenter, & pour rafraîchir l'eau.

AMMONIAQUE (Gomme), *Gummi Ammoniacum*. C'eſt une ſorte de ſuc concret, qui tient le milieu entre la gomme & la réſine. Il s'amollit quand on le manie, & devient gluant dans les mains. Il a une ſaveur d'abord douce, enſuite amere ; ſon odeur eſt pénétrante, & ſouvent auſſi puante que celle du *galbanum*. Cette ſubſtance jettée ſur les charbons ardens

s'enflamme ; elle se dissout dans le vinaigre & dans l'eau chaude. Elle découle par incision, suivant M. Geofroi, comme un lait d'une *Plante ombellifere* qui croît en Lybie ; la meilleure est en larmes jaunâtres : celle qui est en grumeaux brunâtres ou en masse, se nomme *Gomme ammoniaque en sorte.* On nous l apporte d'Alexandrie. La gomme ammoniaque est un puissant hystérique, & un apéritif employé utilement dans l'asthme ; & un très bon résolutif pour les loupes, employé extérieurement.

AMMONITE. On appelle ainsi une pierre dont les parties sont composées de sable ou de grains pierreux qui lui ressemblent : *voyez* GRAIS. On donne aussi le nom d'*Ammonite* à de petites cornes d'Ammon fossiles : *voyez* CORNE D'AMMON.

AMOME, *Amomum racemosum.* Espece de fruit en grappe, qui nous vient des grandes Indes. Ses grains, qui ressemblent un peu à ceux du raisin, sont triangulaires, membraneux, capsulaires, d'une odeur âcre de lavande. On observe que les trois petits sillons & les trois petites côtes qui se voient à l'extérieur, répondent aux trois rangs de graines qui remplissent l'intérieur. La couleur de ces fruits est d'un gris fauve. Les graines sont anguleuses, rousses en dehors, blanches en dedans. Ces semences ont une odeur & une saveur qui approchent assez de celles du *camphre.* C'est un excellent contrepoison & un puissant alexitaire. Il rétablit aussi l'oscillation des fibres & facilite la digestion.

Personne n'a décrit la plante qui porte ce fruit. On donne aussi le nom d'*Amome* à la graine du *Sison.* Voyez ce mot.

AMOME, *Amomi.* Nom que les Commerçans donnent, avec les Hollandois, au poivre de la Jamaïque, que nous appellons autrement *Graine de girofle rond*, qui est le *Piment* des Anglois : *voyez* POIVRE DE LA JAMAÏQUE.

AMPÉLITE ou TERRE DE VIGNE, *Pharmacitis.* Espece de terre noire & bitumineuse, contenant des principes sulfureux & inflammables : *voyez* CRAYON NOIR.

AMPHIBIE. On donne ce nom aux animaux qui vivent alternativement sur la terre & dans l'eau, c'est-à-dire dans l'air & dans l'eau, commme le *Castor*, le *Veau de mer*, la *Loutre*, le *Rat d'eau*, l'*Hippopotame*, le *Crocodile*, la *Tortue d'eau*, la *Vipere*, le *Serpent à collier*, le *Crapaud*, la *Grenouille*, & autres. Ces animaux tiennent, pour ainsi dire, le milieu entre les poissons & les animaux terrestres, & ils participent de leurs différentes natures. Il y a plusieurs animaux amphibies, comme les grenouilles, dont le cœur n'a qu'un ventricule : l'on prétend que la tortue en a trois. *Mémoires de l'Acad. ann. 1703.*

Certains amphibies vivent plus long-tems sur terre que dans l'eau, tels que les *Castors* & les *Loutres* ; ils sont obligés de revenir sur terre ou au-dessus de l'eau pour respirer un nouvel air, sans quoi ils seroient suffoqués ; la quantité d'air qui se trouve mêlée avec l'eau, n'étant pas suffisante pour leur conserver la vie. D'autres, tels que les *Serpens*, *Couleuvres*, *Crapauds*,

ont le ſang froid ; c'eſt pourquoi ils peuvent paſſer l'hiver, ſans prendre de nourriture, engourdis dans des lieux ſouterrains. Le mouvement & la chaleur des fluides étant ralentis, il ne ſe fait preſque ni tranſpiration, ni déperdition ; d'où il ſuit que, puiſque la machine de l'animal ne fait aucune perte, il n'a point beſoin de nourriture pour la réparer. Le *Loir* eſt dans le même cas : *voyez* LOIR.

L'homme, & quantité d'autres animaux, que l'on ne regarde point comme *Amphibies*, le ſont ou l'ont été en quelque façon ; puiſqu'ils ont vécu dans l'eau, tant qu'ils étoient dans la matrice, & qu'ils ne reſpirent que lorſqu'ils ſont nés : mais ils ne peuvent plus dans la ſuite ſe paſſer d'air, ſi ce n'eſt pour quelques inſtans, comme il arrive aux plongeurs. On a cependant vû des perſonnes qui reſtoient ſous l'eau pendant un aſſez longtems. Peut-être qu'en faiſant paſſer de jeunes animaux dès l'inſtant de leur naiſſance, alternativement dans l'eau & dans l'air, on empêcheroit le trou ovale de ſe fermer, & que le ſang pourroit circuler au moins pendant quelque tems ſans le mouvement des poumons. On donne le nom d'*Amphibiolite* a des parties d'amphibies pétrifiées.

AMPHISBENE. *Voyez* DOUBLE-MARCHEUR.

ANACALIFE. Sorte d'inſecte plat, menu, de la longueur de la paume de la main, ayant un grand nombre de jambes comme les chenilles, & la peau très dure. Cet inſecte ſe trouve dans l'Iſle de Madagaſcar ; il rampe & croît entre l'écorce des arbres. Sa piquûre eſt auſſi venimeuſe que celle du ſcorpion, accompagnée des mêmes accidens, & cauſe la mort, ſi l'on n'y apporte les mêmes remedes.

ANACANDAIA, *Serpens indicus bubalinus*. Eſpece de ſerpent, de l'Iſle de Ceylan, d'une grandeur & d'une force prodigieuſes. Ce ſerpent, dont la couleur eſt d'un bleu mourant, a tant de force, qu'il entoure & ſerre un *bufle* au point de l'étouffer ; & lorſqu'il eſt tombé, il en ſuce le ſang.

ANACANDEF. Eſpece de petit ſerpent de la groſſeur d'un tuyau de plume. Les relations de l'Iſle de Madagaſcar, diſent qu'il ſe gliſſe dans le fondement de ceux qui vont à la ſelle ; & que ſi on ne parvient à l'ôter, il occaſionne la mort.

ANACARDE ou FÊVE DE MALAC, *Anacardium*. C'eſt un noyau applati, de la figure d'un cœur, de la longueur d'un pouce, couvert d'une eſpece d'écorce noirâtre, brillante, contenant, ſous une double enveloppe, une amande blanche, & ſe terminant en une pointe mouſſe. Ce noyau eſt placé à l'extrémité d'un fruit alongé, plus petit qu'un œuf de poule, bon à manger, ſans noyau à l'intérieur, puiſque le noyau, ainſi que dans l'*Acajou*, eſt placé à l'extérieur.

Ce fruit vient des Indes orientales, du Malabar, des Iſles Philippines.

L'anacardier eſt un grand arbre, beau, droit, haut de ſoixante & dix pieds, fort gros, très branchu : il ſe plaît ſur le bord des fleuves. Son bois eſt blanc, & ſon écorce grisâtre : ſa racine eſt fibrée, rouſſâtre, inodore, mais d'une ſaveur ſalée & mucilagineuſe. Ses feuilles ſont longues, épaiſſes,

nombreuſes, rudes, luiſantes, vertes en deſſus & cendrées en deſſous. Ses fleurs ſont petites & ramaſſées en grappes blanchâtres, taillées en étoile, & d'une odeur agréable.

Les Indiens font cuire les tendres ſommets de ces arbres pour les manger. Les amandes d'anacarde ſont très bonnes, & ont un goût de piſtache ou de châtaigne. On confit ces fruits, ſoit verds, dans du ſel; ſoit mûrs, dans du ſucre. L'écorce du noyau d'anacarde contient, dans ſa duplicature, un ſuc mielleux, âcre : les Indiens s'en ſervent comme d'un cauſtique. Si on en introduit dans une dent creuſe, il la brûle & la conſume. On emploie ce ſuc avec de la chaux vive pour marquer les étoffes & autres choſes, d'une couleur indélébile. Les fruits verds de l'anacarde, pilés & mêlés avec de la leſſive & du vinaigre, font d'excellente encre.

Quant à l'uſage intérieur de l'anacarde, que l'on regarde comme propre à aider tous les ſens, la perception, l'intelligence, la mémoire, grand nombre de Médecins condamnent ſon uſage. Hoffman appelle la *Confection d'Anacarde*, la *Confection des Sots*, parcequ'il a vu des gens devenir maniaques pour en avoir fait uſage. Cependant il raconte une hiſtoire bien ſurprenante d'un homme, qui, de ſtupide, ignorant & incapable d'inſtruction qu'il étoit auparavant, devint ſi ſavant en peu de mois, après avoir pris de l'*électuaire d'anacarde*, qu'il obtint une Chaire en Droit : mais peu d'années après il devint ſi ſec & ſi altéré, qu'il buvoit juſqu'à s'enivrer tous les jours : il devint par-là inutile à lui-même & à ſes concitoyens, & mourut enfin miſérablement. Le ſuc mielleux de l'anacarde, appliqué extérieurement, fait diſparoître les dartres & feux volages; mais il faut, à l'inſtant qu'on en a frotté les parties malades, les laver avec de l'eau. Le fruit de cet arbre porte auſſi le nom d'*Anacarde oriental*, parcequ'on donne quelquefois au fruit de l'acajou, le nom d'*Anacarde occidental*. Voyez ACAJOU.

ANACOCK. Selon Ray, c'eſt le nom d'une eſpece de haricot de l'Amérique, que les Bauhin appellent *Piſum Americanum, aliud, magnum, bicolor, coccineum & nigrum ſimul*, & que Gerard & Parkinſon nomment *Fêve* ou *Haricot d'Egypte*.

ANA-COLUPPA, eſt, ſelon l'*Hort. Malabar.* une plante nommée *Ranunculi facie indica ſpicata, corymbiferis affinis, floſculis tetrapedalis.* On dit que ſon ſuc mêlé avec le poivre, ſoulage les accès de l'épilepſie, & qu'il eſt le ſeul remede connu contre la morſure du *Cobra de Capello*. Voyez *ce mot*.

ANAGYRIS ou BOIS PUANT. Petit arbriſſeau, originaire de Languedoc, fort rameux. Son écorce eſt d'un verd brun, ſon bois d'un jaune pâle : ſes feuilles ſont oblongues, pointues, vertes en deſſus, blanchâtres en deſſous, diſpoſées ſur une tige comme celles du trêfle, d'une odeur ſi forte & ſi puante, ſur-tout quand on les froiſſe dans les mains, qu'elles font mal à la tête. Sa fleur eſt jaunâtre, ſemblable à celle du genêt : il lui ſuccede des gouſſes qui reſſemblent aſſez à celles des haricots, ainſi que les ſemences, qui ſont formées en petits reins & d'un noir bleuâtre.

Les Habitans de Cayenne donnent aussi le nom de *Bois puant ; Hedera arbor fœtida , nucis juglandis folio, fructu maximo , Barr.* A un arbrisseau qui pousse plusieurs tiges ; il est fort commun sur les bords de quelques savanes , & surtout au bord de la mer : on l'emploie à faire des cercles pour les barriques. Les feuilles de l'*anagyris* passent pour résolutives , & les semences pour vomitives.

ANAMALLU. Arbrisseau légumineux du Bresil , garni d'épines dont les Naturels du pays se servent pour se percer les oreilles ; pour cet effet ils en ôtent l'écorce : ils font aussi avec des feuilles de l'*anamallu* , bouillies dans de l'eau de riz ou le petit lait, un bain pour le ventre , quand il est gonflé par des vents ou par une lymphe extravasée. *Hort. Malabar.*

ANANAS , plante cultivée dans les Indes , à cause de l'excellence de son fruit , dont la saveur surpasse celle de tous les fruits qui nous sont connus.

L'ananas porte pulsieurs feuilles semblables à celles du roseau , longues de deux à trois pieds , de couleur verd-gai , creusées en gouttiere , dentelées : du centre s'éleve une tige haute de deux pieds , de la grosseur du doigt, garnie de quelques feuilles. Cette tige soutient à son sommet une rose formée de plusieurs feuilles très courtes , de couleur de feu ou de cerise , & qui cachent le fruit , qui , dans la suite , grossit peu-à-peu , & prend la forme d'une *pomme de pin ;* avant cet accroissement , on voit naître des fleurs bleuâtres d'une seule piece , soutenues par un embrion triangulaire , semblable à l'écaille d'une pomme de pin. Cet embrion devient aussi ferme que la chair du citron , jaunâtre en dehors , blanchâtre en dedans , d'une odeur & d'un goût très agréable , pareil à celui du meilleur melon & de l'abricot le plus exquis , donnant un jus rafraîchissant.

Le sommet du fruit est garni d'un paquet de feuilles colorées , qui , étant mises en terre , produisent une nouvelle plante : au mois d'Août , on détache les rejettons que l'on met dans des pots , où ils prennent très facilement racine. Il faut observer que ce paquet de feuilles du sommet rapporte une année plutôt que les rejettons : effet qu'il faut attribuer à ce que cette couronne est nourrie des sucs mûrs & digérés du fruit ; au lieu que le rejetton tire sa nourriture crue de la terre , & qu'il lui faut du tems pour la mûrir.

On cultive assez volontiers dans ce pays-ci , les ananas dans les serres chaudes ; car c'est un fruit des plus exquis. Il y a , outre le premier qu'on vient de décrire , l'*ananas pain de sucre* , ainsi nommé à cause de sa forme : il ne jaunit pas tant que le premier ; son goût est meilleur : le *gros ananas blanc* , d'une odeur ravissante , encore plus suave que celle de nos *Coings* ; quoiqu'il soit plus beau que les autres , son goût n'est cependant point si excellent : l'*ananas pomme de reinette* est le plus excellent de tous : l'*ananas pitte* est aussi très bon à manger. Les ananas , excepté celui nommé *Pomme de reinette* , sont sujets à faire saigner les gencives.

On retire par expression de ce fruit , un suc dont on fait une liqueur dé-

licieuſe, qui vaut preſque la malvoiſie, & qui enivre. Tous ces ananas ſont cultivés dans les Iſles de l'Amérique : ils s'élevent peu de terre, & peuvent ſe multiplier de plants ou d'œilletons. On confit le fruit ſur les lieux, & on en envoie par-tout : cette confiture eſt propre à réveiller la chaleur naturelle. Quelquefois on les mange cruds, ou par tranches dans du vin & dans de l'eau-de-vie.

ANATE ou ATTOLE, ſorte de teinture rouge, qui ſe prépare aux Indes Orientales, à-peu-près comme l'indigo. On retire cette fécule d'une fleur rouge, qui croît ſur des arbriſſeaux : on la réduit en gâteaux ou en rouleaux. Les Européens la tirent, pour la plus grande partie, de la baie d'Honduras. Les Anglois en avoient pluſieurs plantations dans la Jamaïque, qui ont été ruinées. Ce ſont aujourd'hui les Eſpagnols qui cultivent & qui préparent l'*anate : voyez* INDIGO.

ANATRON, ou SOUDE BLANCHE. C'eſt le *Natron :* voyez *ce mot.*

ANAZE, arbre qui croît naturellement à Madagaſcar. Il eſt digne de remarque que l'*anaze* diminue en groſſeur à meſure qu'il s'éleve ; ce qui lui donne la forme d'une pyramide ou d'un cône. Son fruit eſt rempli d'une moëlle blanche qui a la ſaveur du tartre. *Encyclop.*

ANCHOIS, en latin *Apua*, petit poiſſon de mer, très délicat, ſans écailles, de la longueur du doigt, n'ayant point d'autre arête que l'épine du dos qui eſt fort menue : ſa bouche eſt grande ; l'extrémité des mâchoires, pointue ; elles n'ont aucunes dents, mais elles ſont faites en forme de ſcie : les ouies ſont petites & doubles.

Les Anchois ont de commun avec les Sardines, qu'ils nâgent en troupe fort ſerrée. Comme la lumiere eſt un attrait pour eux, les Pêcheurs font uſage de ce moyen pour les faire donner dans leurs filets. La pêche la plus abondante des anchois ſe fait ſur les côtes de Catalogne & de Provence, depuis le commencement de Décembre, juſqu'à la mi-Mars. On en prend auſſi en Mai, Juin, Juillet ; tems où ils paſſent le détroit de Gibraltar pour ſe retirer dans la Méditerranée. On en trouve auſſi à l'Oueſt d'Angleterre & du pays de Galles. Auſſi-tôt que la pêche des anchois eſt finie, on leur coupe la tête, on leur ôte le fiel & les boyaux, on les ſale, & on les met en barril.

Les Grecs & les Latins faiſoient avec l'anchois fondu & liquéfié dans ſa ſaumure, une ſauce qu'ils nommoient *Garum*, & à laquelle ils ajoutoient l'épithete de *très précieuſe : voyez* GARUM. Cette ſauce ſervoit d'aſſaiſonnement aux autres poiſſons : elle excitoit l'appétit, facilitoit la digeſtion, ainſi que l'anchois pris modérément. Les anchois les meilleurs ſont tendres, nouveaux, blancs en dehors, rougeâtres en dedans, petits, gras & fermes.

ANCOLIE, *Aquilegia*, plante dont la racine eſt vivace, blanchâtre, groſſe comme le pouce, branchue, fibreuſe, & d'une ſaveur douce : ſes feuilles, découpées tout au tour & verdâtres, ſont diſpoſées trois à trois

ſur de longues queues. Sa tige eſt haute d'un pied & demi, rougeâtre & un peu velue. Ses rameaux portent des fleurs bleues ou rougeâtres, irrégulieres, compoſées de cinq pétales plats, & de cinq qui ſont creux, ſemblables à un cornet, & entre-mêlés alternativement. A ces fleurs ſuccedent des fruits compoſés de quatre ou cinq gaînes, droites & membraneuſes, remplies de petites graines ovalaires, noires & luiſantes. Cette plante, que l'on multiplie de graine dans les jardins, varie beaucoup pour la couleur : on en voit à fleurs bleues, rouges, de couleur de chair, vertes, panachées : elle croît naturellement dans les bois aux environs de Paris. L'ancolie eſt apéritive, utile dans les gargariſmes pour les ulceres de la gorge. Les graines de cette plante données en émulſion ou en poudre à la doſe de demi gros, de trois en trois heures, font paroître & pouſſer les boutons de la petite vérole. L'*ancolie* eſt appellée par quelques-uns, *Gants de Notre-Dame ;* nom donné auſſi à la *Digitale* & à la *Campanule.* Voyez *ces mots.*

ANDIRA ou ANGELIN, arbre du Breſil, dont le bois eſt dur & propre pour la charpente des bâtimens. Son écorce eſt cendrée, & ſa feuille ſemblable à celle du laurier ; mais plus petite : il pouſſe des boutons noirâtres, d'où ſortent beaucoup de fleurs ramaſſées, odorantes, de belle couleur purpurine & blanche. Son fruit dont l'écorce eſt dure, a la figure & la groſſeur d'un œuf, noirâtre, ayant comme une ſuture à un de ſes côtés, d'un goût très amer, renfermant une amande jaunâtre d'un mauvais goût, tirant ſur l'amer & l'acide. On pulvériſe ce noyau dont ont fait uſage pour les vers ; mais il faut que la doſe ſoit au-deſſous d'un ſcrupule, autrement elle empoiſonneroit. L'écorce, le bois & le fruit, ont l'amertume de l'aloès. Il y a un autre *andira* ſemblable en tout au précédent, excepté par le goût qu'il a inſipide. Les bêtes ſauvages s'engraiſſent de ſon fruit dont elles ſont friandes. *Lemery.*

ANDIRA GUACHU, eſpece de *Chauve-ſouris*, de la groſſeur d'un pigeon : elles ont une excroiſſance ſur le nez, ce qui les a fait appeller *Chauve-ſouris cornues.* Leurs aîles ſont cendrées & longues d'un demi pied, les oreilles larges, les dents blanches, & cinq doigts au pied, armés d'ongles crochus. Elles pourſuivent les animaux, & les ſucent lorſqu'elles peuvent les attraper. On dit qu'elles ſe gliſſent dans les lits, & percent les veines des pieds. La langue & le cœur de ces animaux paſſent pour être un poiſon : *voyez* CHAUVE-SOURIS.

ANDROGINE, UBRIDE & POLIGAME : *voyez* HERMAPHRODITE.

ANDROSACE, *Androſace*, plante qui pouſſe beaucoup de tiges velues, haute d'un demi pied, & dont les ſommités ſe diviſent en ſix ou ſept petits brins diſpoſés en ombelle : ſes feuilles ſont aſſez grandes, nerveuſes & dentelées : ſa fleur eſt petite, blanche & découpée en cinq pieces. Il lui ſuccede un petit fruit comme un pois, rempli de petites graines rougeâtres. Cette plante eſt un puiſſant apéritif.

On donne auſſi le nom d'Androſace à l'*Acetabulum marinum* Voyez le mot *Acetabule.*

ANE ou ASNE, *Asinus*. L'âne est un animal domestique, connu par plusieurs défauts & par plusieurs bonnes qualités. Quoiqu'un des animaux les plus dédaignés, il est cependant un des plus utiles & des plus employés. Si on l'a toujours méprisé, les plumes élégantes des *Pluches*, des *Buffons*, l'ont assez vengé, en le rendant l'objet d'un éloge raisonnable.

L'âne differe beaucoup du cheval par la petitesse de sa taille, par ses longues oreilles qui ne contribuent pas peu à la finesse de son ouie, par sa queue qui n'est garnie de poils qu'à l'extrémité, par son port qui n'a point la noblesse de celui du cheval, par sa voix effrayante, par son braire désagréable, & par la figure hideuse qu'il prend quelquefois en relevant ses levres : mais combien de qualités utiles rachettent tous ces defauts extérieurs ! Il est dur & patient au travail : il porte de grands fardeaux à proportion de sa grosseur, sur-tout lorsqu'on le charge sur les reins, cette partie étant plus forte que le dos. Il est de la derniere frugalité ; il s'accommode de toutes sortes de nourriture, d'herbes, de feuilles, de chardons, &c. c'est la ressource des gens de campagne, qui ne peuvent pas acheter un cheval & le nourrir : l'âne les soulage dans tous leurs travaux ; il est employé à tout, pour semer, pour recueillir, pour porter les denrées au marché. Y a-t-il un animal dont le pied soit plus sûr sur les sentiers les plus étroits, les plus glissans, sur les bords même des précipices ?

Il y a des ânes de différentes couleurs : la plûpart sont d'un gris de souris ; il y en a de blancs, de bruns, de roux, & d'un gris argenté. Ils ont deux bandes noires qui se croisent sur le garot : l'une suit la colonne vertebrale dans toute son étendue ; & l'autre passe sur les épaules. Ces animaux sont du genre des Solipès, c'est-à-dire, qu'ils ont la corne du pied d'une seule piece. Ils ont les dents disposées comme celles des chevaux : à deux ans & demi ils perdent leurs premieres dents. Ils vivent vingt-cinq à trente ans ; mais plus communément l'excès des fatigues & des travaux fait devancer le terme de cette carriere naturelle.

Un animal aussi utile que l'âne, mérite que l'homme prenne des soins pour la propagation & la perfection de son espece. On choisit pour étalons, des ânes de trois ans, les plus grands & les plus vigoureux, ceux qui ont le plus gros membre, comme sont les ânes de *Mirebalais* : on a vu de ces ânes qui ont valu jusqu'à douze à quinze cens livres. Il est à remarquer que l'âne a le membre plus grand, à proportion du corps, que tout autre quadrupede. Il a aussi une très grande ardeur pour l'accouplement ; mais il est peu fécond. On choisit le printems pour faire saillir les ânesses : elles mettent bas l'année suivante dans la même saison ; tems favorable pour l'*ânon*, car le froid est plus contraire à ces animaux, qu'aux autres bêtes de nos climats. Lorsque la femelle a été saillie, on la fouette & on la fait courir, pour empêcher qu'elle ne rende la liqueur séminale qu'elle a reçue. Elle ne porte ordinairement qu'un petit à la fois : il est très rare qu'elle ait deux jumeaux.

L'âne se plaît dans les pays chauds, tels que l'Arabie, l'Egypte & la Grece : on a vanté beaucoup les ânes d'Arcadie. L'âne paroît être originaire-

ment d'Arabie, & avoir paſſé d'Arabie en Egypte, d'Egypte en Grece, de Grece en Italie, d'Italie en France, & enſuite en Allemagne, en Angleterre, & enfin en Suede, &c. Ces animaux ſont en effet d'autant moins forts & d'autant plus petits, que les climats ſont plus froids : ils le ſont même en France, quoiqu'ils y ſoient déja aſſez anciennement naturaliſés, & que le froid du climat ſoit bien diminué depuis deux mille ans, par la quantité de forêts abattues & de marais deſſéchés.

Les ânes d'Arabie ont le poil poli, la tête haute, le pied léger. On ne s'en ſert que pour monture : on les dreſſe à aller l'amble. On leur fend les naſeaux, afin de leur donner plus d'haleine; & ils vont ſi vîte, qu'un cheval ne peut les ſuivre qu'au galop. Cette eſpece eſt ſi belle, que les Arabes en conſervent la race avec autant de ſoin, que celle de leurs chevaux. Ils ſont en grand honneur à Madure, où une tribu d'Indiens les réverent particulierement, parcequ'ils croient que les ames de toute la nobleſſe, paſſent dans le corps des ânes.

L'âne s'accouple avec la jument, & le cheval avec l'âneſſe : les *Mulets* viennent de ces accouplemens, & ſur-tout de celui de l'âne avec la jument. *Voyez* MULET.

On prétend que l'âne s'accouple auſſi avec la vache, & l'âneſſe avec le taureau, & produiſent, dit-on, les Jumarts. *Voyez* JUMART.

On mangeoit anciennement de la chair d'âne, ſur-tout celle d'ânon ſauvage : les Perſes la regardoient comme un mets délicieux, ainſi que les Romains, au rapport de Pline. Toujours eſt-il certain que la chair de l'âne domeſtique eſt encore plus inſipide & plus déſagréable que celle du cheval.

Le lait d'âneſſe eſt léger, facile à digérer, contenant peu de parties butireuſes & caſéeuſes : il adoucit les humeurs âcres & ſalées; il ſoulage les goutteux & guérit quelquefois la phtyſie. Pour l'avoir de bonne qualité, il faut choiſir une âneſſe jeune, ſaine, qui ait mis bas depuis peu de tems, & qui n'ait point été couverte depuis : il faut lui ôter l'ânon qu'elle allaite; la tenir propre; la bien nourrir de foin, d'avoine, d'orge, & d'herbes dont les qualités ſalutaires puiſſent influer ſur la maladie; avoir attention de ne pas laiſſer réfroidir le lait, & même de ne le pas expoſer à l'air, ce qui le gâteroit en peu de tems.

Dans tous les pays méridionaux, on trouve plus communément des ânes ſauvages que des chevaux ſauvages : les Latins ont nommé l'âne ſauvage, *Onager* (*Onagre*), qu'il ne faut pas confondre, dit M. de Buffon, comme l'ont fait quelques Naturaliſtes & pluſieurs Voyageurs, avec le *Zébre*, connu auſſi ſous le nom d'*Ane ſauvage du Cap de Bonne Eſpérance*, animal d'une eſpece différente de celle de l'âne; car, ſuivant l'illuſtre M. de Buffon, tant que nous ignorons ſi les eſpeces étrangeres peuvent produire & former de nouvelles races avec nos eſpeces communes, nous ſommes fondés à les regarder comme des eſpeces différentes, juſqu'à ce qu'il ſoit prouvé par le fait, que les individus de chacune de ces eſpeces étrangeres peuvent ſe mêler avec l'eſpece commune, & produire d'autres individus qui produi-

roient entr'eux; ce caractere seul constituant la réalité & l'unité de ce que l'on doit appeller *Espece*, tant dans les animaux, que dans les végétaux. L'*onagre* ou l'*âne sauvage* n'est point rayé comme le *zébre ;* & il n'est pas, à beaucoup près, d'une figure aussi élégante. *Voyez* ZÉBRE.

Il y a beaucoup d'ânes sauvages dans les déserts de Lybie & de Numidie : ils sont gris, & courent si vîte, qu'il n'y a que les chevaux Barbes qui puissent les attraper à la course. Lorsqu'ils voient un homme, ils jettent un cri, font une ruade, s'arrêtent, & ne fuient que lorsqu'on les approche : ils vont par troupes, pâturer & boire. On n'a point trouvé d'ânes en Amérique, non plus que de chevaux; quoique le climat, sur-tout celui de l'Amérique méridionale, leur convienne autant qu'aucun autre. Ceux que les Espagnols y ont transportés d'Europe, se sont beaucoup multipliés dans les forêts, & on y voit actuellement des troupes d'ânes sauvages.

Comme la peau de l'âne est très dure & très élastique, on l'emploie utilement à différens usages. On en fait des cribles, des tambours, & de très bons souliers : on en fait du gros parchemin pour les tablettes de poche, que l'on enduit d'une couche légere de plâtre. C'est aussi du cuir de l'âne, que les Orientaux font le *Sagri*, que nous appellons *Chagrin.*

Ce cuir est très serré, très dur, & parsemé de petites papilles ou grains ronds qui en font la beauté. Lorsqu'on a donné à la peau les premieres préparations, qui consistent à la tanner, la passer, l'amincir & l'aérer, & qu'elle est bien ramollie, alors on l'étend fortement, & on la saupoudre avec de la graine de moutarde, dont l'astriction la fait graineler. On la laisse encore exposée à l'air pendant quelque tems, & on finit par la tenir serrée fortement dans une presse.

Le chagrin est très dur quand il est sec; mais il s'amollit dans l'eau, ce qui en facilite l'emploi aux Ouvriers. Quand la graine de moutarde n'a pas été bien appliquée, il reste des places unies, que l'on nomme *Miroirs ;* défaut qui diminue le prix du chagrin. Au reste, on emploie aussi pour faire le chagrin, les cuirs qui se tirent de la croupe des chevaux & des mulets.

Le chagrin est susceptible de prendre toutes sortes de couleurs : la rouge est la plus belle & la plus chere, à cause du *Vermillon* & du *Carmin* avec lesquels on le colore. On distingue facilement le *Chagrin* d'avec le *Maroquin* passé en chagrin, parceque le premier s'écorche plus difficilement.

En Chine on fait avec la peau de l'âne, une colle qu'on estime propre à remédier aux maladies de poitrine. Il s'en fait un grand commerce dans l'Inde, sous le nom de *Ho-Ki-Hao ;* mais elle est fort chere en Europe.

ANE MARIN. Nom donné au grand *Polype de mer.* Voyez POLYPE DE MER.

ANE RAYÉ. *Voyez* ZÉBRE. On donne aussi le nom d'Ane rayé à une petite coquille univalve de la famille des porcelaines. Ce coquillage est orné de trois bandes transversales, d'un roux noirâtre. *Voyez* PORCELAINE.

ANE SAUVAGE, *Onager.* Les descriptions qu'on a données de l'*Ane sauvage*, sont si imparfaites, qu'on ne sait pas trop quel est cet animal. Les

Anciens ont fait de l'*âne ſauvage*, une eſpece différente de celle de l'*âne domeſtique.* Quelques Naturaliſtes diſent que les ânes ſauvages ou *Onagres*, ſont fréquens en Sirie; que leurs peaux ſont très fortes, & qu'on les prépare de façon que leur ſurface extérieure eſt parſemée de petits grains. On s'en ſert pour faire des fourreaux d'épée, des gaînes de couteaux; c'eſt ce qu'on appelle du *Chagrin.* Voyez *ce mot.*

Il y a grande apparence que cet *âne ſauvage* a été ſouvent confondu avec le *zébre*, qui eſt en effet aſſez reſſemblant à l'*âne;* ce qui a fait donner auſſi à ce dernier le nom d'*Ane rayé du Cap de Bonne Eſpérance.* C'eſt un des plus jolis animaux & des mieux faits que l'on puiſſe voir. *Voyez* ZÉBRE.

ANÉMONE. Fleur admirable par la beauté de ſes couleurs, & par leur diverſité. C'eſt une fleur en roſe, dont la tige qui eſt entourée de trois petites feuilles, s'éleve peu, & doit être forte pour ſoutenir la fleur. La tête de la belle anemone doit être bien ronde, ſes couleurs vives; les feuilles qui enveloppent les dehors de la fleur, qu'on appelle le *Manteau*, larges, bien arrondies. Sa pluche (c'eſt un amas de moindres feuilles qui couvrent l'extérieur de la fleur) doit faire le dôme en s'arrondiſſant; ainſi elle doit être large pour que la fleur ait de la grace. Du milieu de la fleur s'éleve un piſtil qui devient dans la ſuite un fruit oblong, à l'axe duquel ſont attachées pluſieurs ſemences, qui ſont enveloppées chacune par une coëffe cotonneuſe pour l'ordinaire. Cette graine s'appelle *Bourre.*

La Nature déploie ſur la fleur de cette plante, la richeſſe de ſes couleurs: il y en a d'incarnates, de couleur de feu, de blanches; les nuancées ſont rares, les veloutées ſont les plus belles. Toutes ces fleurs, diſpoſées ſuivant l'harmonie des couleurs, font un très bel effet dans une platte-bande. Pour conſerver leur beauté, il faut les garantir du vent & de la pluie.

L'anémone plantée en Octobre, fleurit en Mai ou Juin. On ménage ſi l'on veut, une agréable ſucceſſion d'anémones pour toute l'année: il ſuffit d'en planter dans les différens mois du printems, pour en avoir toujours de nouvelles juſqu'à la fin de l'été & de l'automne. On recueille la graine des plus belles eſpeces pour ſemer, c'eſt le moyen d'avoir des variétés innombrables, où l'on admire le jeu de la Nature. L'anémone venue de graine, ne fleurit que la ſeconde année. Auſſi-tôt que la fleur eſt paſſée, on leve de terre les racines, que l'on nomme *Pattes* ou *Griffes.* On les détache comme les cayeux, & on les conſerve dans des paniers juſqu'à l'inſtant où on les replante. L'anémone eſt plus sûre à élever de cayeux que de graine: elle demande une terre légere, pareille à celle des jonquilles & des tulipes. Elle veut être ſeule & demande peu d'eau. Cette plante eſt déterſive: ſes racines mâchées, attirent la ſalive & maintiennent les dents ſaines.

ANÉMONE DE MER. Eſpece de *Zoophyte*, qu'on appelle quelquefois auſſi *Champignon marin.* L'anémone de mer ſe trouve aſſez communément en Normandie, attaché ſur les rochers de la mer. Il y en a de rouges, de verds & d'autre couleur. Quelquefois ils reſſemblent à un champignon: mais quand ils déplient toutes leurs pointes ou trompes gluantes, ils n'imi-

tent pas mal la figure d'une anémone. Lorſque cet animal veut s'agiter, il ſouleve & fait ſortir deux pellicules blanches, rayées, & enflées comme deux veſſies.

ANET, *Anethum*. Plante dont la racine eſt petite, blanche & fibrée. La tige de l'anet eſt ferme, & s'éleve à la hauteur d'un pied & demi. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du fenouil, d'une odeur forte : ſes fleurs ſont en roſe, & naiſſent à l'extrémité de la tige en paraſol ; le calice ſe change en deux graines d'un jaune pâle, diſtinguées en trois cannelures, & bordées d'un feuillet. L'odeur de la plante eſt un peu forte, mais cependant agréable & ſuave : les feuilles ſont réſolutives : les graines & les fleurs entrent dans les lavemens carminatifs. Ses fleurs ſont du nombre des quatre fleurs carminatives, qui ſont la *Camomille*, le *Mélilot*, la *Matricaire*, & l'*Anet*. On cultive l'anet dans les jardins ; & il arrive ſouvent, que quand on l'a ſemé une fois, il reparoît tous les ans par le moyen de ſa graine qui tombe.

ANGE, *Squatina*. Poiſſon de mer cartilagineux & plat : il devient quelquefois auſſi grand qu'un homme. Son corps eſt étroit : ſa peau eſt aſſez dure & aſſez rude pour polir le bois & l'ivoire. La bouche de ce poiſſon eſt armée d'un très grand nombre de dents petites, fort pointues, & rangées ſi près les unes des autres, qu'on diroit qu'il n'en a qu'une ſeule ; la partie ſupérieure du palais, celle qui s'applique ſur la langue, eſt garnie de même de dents : il a des aiguillons autour des yeux, & d'autres ſur le milieu du dos. Artédi le regarde comme une *eſpece de Raie*. Ce poiſſon ſe cache dans le ſable, & attire, ainſi que le *Turbot*, par le mouvement de ſes barbillons qui forment une eſpece de petit courant, attire, dis-je, les petits poiſſons dont il ſe nourrit. Sa chair eſt bonne, mais peu délicate. Ses œufs ſont aſtringens. On prépare avec ſa peau, un ſavon ou *ſmegma* pour la gale. Sa cendre ſert contre l'alopécie.

ANGEL. Eſpece d'oiſeau de la groſſeur de la perdrix, à bec & pieds noirs, à plumes brunes, & d'un jaune rouſsâtre. Il vole en troupe. On lui a donné à Montpellier, le nom d'*Angel*, *Angelus*. Cet oiſeau ne peut être préparé ni mangé, ſans en ôter la peau.

ANGELIN. *Voyez* ANDIRA.

ANGÉLIQUE, *Angelica*. Plante, ſurnommée ainſi à cauſe de ſes grandes vertus. L'angélique a ſa racine groſſe de trois doigts, garnie de beaucoup de fibres, noire & ridée à l'extérieur, blanche intérieurement, pleine d'un ſuc âcre, amer ; d'une odeur aromatique très agréable. Sa tige eſt haute de trois pieds, creuſe, branchue. Ses feuilles reſſemblent à celles de l'*Ache* des marais. Ses fleurs ſont blanches, en roſe, diſpoſées en ombelles ; & ſon fruit eſt compoſé de deux petites graines oblongues, cannelées & aîlées.

On nous apporte la racine de l'angélique ſeche, de Bohême, des Alpes, des Pyrenées & des montagnes d'Auvergne : la meilleure eſt celle qui a une odeur ſuave qui approche un peu du muſc, d'un goût âcre & aromatique ; pour cela on a dû la recueillir en hiver : elle eſt ſujette à la carie. L'angé-

lique se plaît dans les lieux humides, en terre grasse. On confit sa tige ou côte au sucre, ainsi que sa semence. Linnæus dit que les peuples de l'Islande & de la Laponie se nourrissent des tiges vertes de cette plante, sans en être incommodés.

L'angélique est regardée comme stomachique, cordiale, sudorifique, vulnéraire & alexipharmaque. Pour se préserver de la peste, on en fait macérer les racines dans du vinaigre; on les approche des narines, ou on les mâche; ou bien on boit à jeûn le vinaigre où elles ont été macérées. On jette de la racine pulvérisée sur les habits pour les préserver de la contagion.

ANGÉLIQUE ÉPINEUX, *Aralia.* Arbrisseau épineux, dont les fleurs en rose sont ramassées en gros bouquets formés par cent petites ombelles : ses feuilles ressemblent beaucoup à l'angelique. Cet arbrisseau se plaît dans les terreins humides. Il est encore plus estimable par sa forme singuliere, que par la beauté de ses feuilles & ses grands bouquets de fleurs.

L'on trouve communément au Para, un grand arbre, qui porte aussi le nom d'Angélique. Son bois est grisâtre, filandreux, & l'on s'en sert dans la Guianne pour faire des canots.

ANGOLA. On donne ce nom à des chats qui viennent d'Angola. Ils sont plus grands & plus gros que les nôtres : leur queue est aussi plus longue. Leur poil qui est tigré, est long & doux au toucher. On voit beaucoup de ces chats à Paris.

ANGOLAM. Arbre toujours verd, qui devient très beau, & qui croît au Malabar, dans les montagnes escarpées de Mangotti. Ses fruits ressemblent assez à la cerise. Cet arbre est, chez ces peuples, le symbole de la royauté; prérogative qui lui vient de la disposition de ses fleurs, qui forment des diadêmes sur ses branches. Sa racine réduite en poudre, est bonne contre la morsure des serpens & contre les vers.

ANGOURE DE LIN. *Voyez* CUSCUTE.

ANGUILLE, *Anguilla.* Poisson allongé comme un serpent, revêtu d'une peau glissante sans écailles apparentes, dont on le dépouille aisément. La tête de l'anguille est petite à proportion de son corps. La ligne latérale est droite, un peu plus proche du dos à la partie antérieure, & divise le corps par la moitié, depuis l'anus jusqu'à la queue, avec un rang de pointes au bas de cette ligne : le dos, les côtés & les nâgeoires sont d'une couleur noirâtre, mêlée de gris, verdâtre dans certaines anguilles, sur-tout dans les grasses : le ventre est d'un jaune blanchâtre; l'anus plus proche de la tête que de la queue. L'anguille n'a que trois nâgeoires; savoir, deux pectorales & une dorsale. Comme les ouies de ce poisson sont petites & recouvertes d'une peau, il s'étouffe dans les eaux troubles, & peut vivre assez long-tems hors de l'eau.

On observe que l'anguille est le seul des poissons d'eau douce qui entre dans la mer. On le pêche plus facilement à la fouanne, &c. lorsque l'eau est trouble : il n'habite guere que le fond des eaux; s'il s'élève, ce n'est qu'à

l'approche des orages. La pression de l'atmosphere se fait sentir alors vraisemblablement jusques dans le fond des eaux, ce qui occasionne l'agitation du poisson.

On est assez porté à croire qu'il n'y a qu'une seule espece d'anguilles; & que les diversités qu'on observe entr'elles en grandeur, en couleur, en figure extérieure, ne dépendent que de la diversité des lieux, de nourriture, ou d'autres accidens. Les anguilles des eaux courantes ont le ventre plus blanc & plus luisant. On dit qu'il y a des anguilles dans le Gange, qui ont jusqu'à trente pieds de longueur. En 1754 l'on en prit une près des rochers de Dunlay en Irlande, qui avoit exactement huit pieds de long, & plus de neuf pouces de diametre.

L'anguille est vorace : elle se nourrit de petits poissons, de grenouilles, de vers; aussi se prend-elle facilement à l'hameçon dormant : on la pêche aussi à l'épinette, à la fouine, à la nasse, &c. On a vu des anguilles sortir d'un étang, ou pour passer dans un autre, ou pour aller chercher de petits limaçons cachés dans l'herbe. L'anguille, pour l'ordinaire, vit, dit-on, sept à huit ans. Ce poisson a beaucoup de vie : son corps écorché & coupé par morceaux, remue & palpite pendant un certain tems; mais sur-tout son cœur.

Il n'y a point d'anguilles dans le Danube, ni dans les autres rivieres qui se jettent dans ce fleuve : si l'on y en met, elles y meurent. Voilà qui est bien singulier, s'il est vrai que l'on voit des anguilles vivre dans des marais sulfureux & qui sentent l'alun.

Rien de plus varié que les idées que l'on a eues sur la génération des anguilles. La difficulté qu'il y avoit à découvrir les parties de la génération de ces poissons, qui sont enveloppées de graisse, avoit donné lieu à beaucoup d'erreurs. On vouloit que les anguilles tirassent leur origine des *Eperlans*, des *Perches* & de l'*Able*, parceque l'on prenoit pour des anguilles, de petits vers qu'on trouve dans les ouies de ces poissons : la plûpart des Pêcheurs sont encore dans cette erreur. Il est démontré aujourd'hui que les anguilles sont vivipares comme les viperes, quoiqu'elles tirent leur origine d'œufs; mais ces œufs éclosent dans le corps de la mere, & elle met au monde ses petits tout vivans.

L'anguille multiplie-t-elle dans l'eau douce? C'est une chose qui ne paroît pas encore bien décidée. Rédi assure que les anguilles de la riviere d'Arno descendent tous les ans au mois d'Août, vers la mer, pour y faire leurs petits, & qu'elles remontent de la mer vers cette riviere jusqu'à Pise, régulierement depuis le mois de Février jusqu'en Avril.

L'anguille est un mets très agréable; mais comme elle contient beaucoup de parties visqueuses & grossieres, elle est difficile à digérer, & contraire aux estomacs délicats : rôtie elle est plus saine, parcequ'elle est dégagée de son phlegme visqueux. Dans la Provence & le Languedoc (où l'on donne le nom de *Margaignon* à l'anguille mâle, parcequ'elle a la tête plus courte, plus grosse & plus large que la femelle, que l'on appelle *Anguille fine*), on

ſale la chair de ce poiſſon pour la conſerver & pour corriger, par le ſel, la mauvaiſe qualité qui lui vient de ſa viſcoſité. On dit que quelques Maquignons introduiſent des anguilles dans le fondement des chevaux pour les faire paroître plus gras & plus alertes. On dit auſſi qu'il y a des Maréchaux qui font prendre par la bouche à un cheval pouſſif, une anguille en vie, pour qu'elle le purge en paſſant à travers les inteſtins.

Anguille animalcule. On lui a donné ce nom à cauſe de ſa forme mince & allongée. On ne découvre ces animalcules qu'à l'aide du microſcope dans certaines liqueurs, telles que le vinaigre, l'infuſion de la pouſſiere de bled niellé, & dans la colle de la farine. M. Néedham a vu ſortir, de ces anguilles qui ſe voient dans la colle de farine, d'autres anguilles toutes vivantes. La multiplication d'une ſeule eſpece a été juſqu'à cent ſix. *Voyez* Animalcule.

Anguille de Cayenne, *Anguilla Lacuſtris tremorem inferens.* Il y a à Cayenne, dans les eaux douces des trous de ſavannes ou de prairies, une eſpece d'anguille, que l'on nomme *Tremblante*, parcequ'en la touchant ou de la main, ou avec un bâton, elle cauſe un tremblement forcé & involontaire. Cet effet a beaucoup de rapport avec celui qu'occaſionne la Torpile. *Voyez* Torpile.

Anguille de haie, ou Couleuvre serpentine, ou Serpent d'eau. *Voyez* à l'article Charbonnier.

Anguille de sable, *Anguilla de arena.* Petit poiſſon de la longueur du doigt, dont le dos eſt bleu, le ventre de couleur argentée. Ce poiſſon qui eſt très commun en Angleterre, ſe voit auſſi en France du côté de Boulogne, & ſur les Plages de la Zélande. Dans de certains tems de l'année, ſoit pour éviter les grands poiſſons ſes ennemis, ſoit par un inſtinct de la Nature, il quitte l'eau pour venir ſe cacher dans le ſable; c'eſt-là qu'on le prend avec des bâtons faits exprès. Les pauvres gens s'en nourriſſent.

ANHIMA, *Aquila aquatica cornuta.* Oiſeau aquatique & de proie, qui ſe trouve au Breſil : il eſt plus grand que le cygne : ſa tête eſt de la groſſeur de celle du coq, le bec noir & arqué : les yeux de couleur d'or, l'iris noir ainſi que la prunelle : ſur le haut de la tête eſt une corne de la groſſeur d'une groſſe corde à violon, longue de deux doigts, courbée, ronde, blanche & emplumée : le col eſt long de cinq pouces ; le corps d'un pied & demi, les aîles grandes & de différentes couleurs, la queue longue de dix doigts & large comme celle de l'Oie, les pieds à quatre doigts & armés d'ongles, la voix forte & criant *vihu, vihu.* Le mâle eſt beaucoup plus gros que ſa femelle, qu'il aime beaucoup : il ne va guere ſans elle, & ſi elle meurt, il ne lui ſurvit guere : il fait ſon nid avec de la boue, en forme de four, dans les troncs des arbres & à terre : on eſtime ſa corne propre à réſiſter aux venins. *Lemery.*

ANHINGA : eſt, ſelon Marc-Grave, l'oiſeau appellé *Tupinambis :* voyez *ce mot.*

ANIL : *voyez* Indigo.

ANIMAL. Qu'eſt-ce que l'animal ? Voilà , dit M. Diderot , une de ces queſtions dont on eſt d'autant plus embarraſſé qu'on a plus de philoſophie , & plus de connoiſſances de l'Hiſtoire Naturelle. Le mot *Animal*, dit M. de Buffon , dans l'acception où nous le prenons ordinairement , repréſente une idée générale , formée des idées particulieres qu'on s'eſt faites de quelques animaux particuliers. L'idée générale que nous nous ſommes formé de l'*animal*, ſera , ſi vous voulez , priſe principalement de l'idée particuliere du chien , du cheval , ou d'autres bêtes qui nous paroiſſent avoir de l'intelligence & de la volonté , qui ſemblent ſe mouvoir & ſe déterminer ſuivant cette volonté , qui ſont compoſées de chair & de ſang , qui cherchent & prennent leur nourriture , & qui ont des ſens , des ſexes , & la faculté de ſe reproduire. Nous joignons donc enſemble une grande quantité d'idées particulieres , lorſque nous nous formons l'idée générale que nous exprimons par le mot ANIMAL ; & l'on doit obſerver que dans le grand nombre de ces idées particuliéres , il n'y en a pas une qui conſtitue l'eſſence de l'idée générale ; car il y a , de l'aveu de tout le monde , des animaux qui paroiſſent n'avoir aucune intelligence , aucune volonté , aucun mouvement progreſſif : il y en a qui n'ont ni chair , ni ſang , & qui ne paroiſſent être qu'une glaire congellée : il y en a qui ne peuvent chercher leur nourriture , & qui ne la reçoivent que de l'élément qu'ils habitent : enfin il y en a qui n'ont point de ſens , pas même celui du toucher , au moins à un degré qui nous ſoit ſenſible. Il y en a qui n'ont point de ſexe , d'autres qui les ont tous deux ; & il ne reſte de général à l'*animal* que ce qui lui eſt commun avec le végétal , c'eſt-à-dire la faculté de ſe reproduire. C'eſt donc du tout enſemble qu'eſt compoſée l'idée générale ; & ce tout étant compoſé de parties différentes, il y a néceſſairement entre ces parties des degrés & des nuances. Un inſecte , dans ce ſens , eſt quelque choſe de moins *animal* qu'un chien : une huitre encore moins *animal* qu'un inſecte ; une ortie de mer & un polype l'eſt encore moins qu'une huitre ; & comme la Nature va par nuances inſenſibles , nous devons trouver des animaux qui ſont encore moins animaux qu'une ortie de mer ou un polype. En vain donc , par ces mots ANIMAL & VÉGÉTAL , prétendons-nous tirer des lignes de ſéparation entre les corps organiſés & les corps bruts. Ces lignes de ſéparation n'exiſtent point dans la Nature : il y a des Etres qui ne ſont ni *animaux* , ni *végétaux* , ni *minéraux* , & qu'on tenteroit vainement de rapporter aux uns ou aux autres ; tels ſont les *Polypes d'eau douce* , qu'on peut regarder comme faiſant la nuance entre l'animal & le végétal , & conſidérer comme le dernier animal & la premiere des plantes. Auſſi quels furent les doutes & les incertitudes de M. Trembley , pour reconnoître ſi ce polype étoit un animal ou un végétal ? Il exiſte donc dans la Nature une quantité d'êtres organiſés , qui ne ſont ni l'un ni l'autre ; tels ſont ces corps mouvans que l'on trouve dans les liqueurs ſéminales , dans la chair infuſée des animaux , dans les graines & les autres parties infuſées des plantes. Ce ſont ces corps organi-

fés, êtres intermédiaires, qui, ſans être des animaux ou des végétaux pourroient bien entrer dans la conſtitution des uns & des autres.

Dans la foule d'objets que nous préſente ce vaſte globe, dans le nombre infini des différentes productions dont ſa ſurface eſt couverte & peuplée, les animaux tiennent le premier rang, tant par la conformité qu'ils ont avec nous, que par la ſupériorité que nous leur connoiſſons ſur les êtres végétaux ou inanimés. Les animaux ont par leurs ſens, par leur forme, par leur mouvement, beaucoup plus de rapport avec les choſes qui les environnent, que n'en ont les végétaux; & les végétaux par leur développement, par leur figure, par leur accroiſſement, & par leurs différentes parties, ont auſſi un plus grand nombre de rapports avec les objets extérieurs, que n'en ont les minéraux & les pierres qui n'ont aucune ſorte de vie. C'eſt par ce plus grand nombre de rapports, que l'animal eſt au-deſſus du végétal, & le végétal au-deſſus du minéral.

On peut donc dire que quoique tous les Ouvrages du Créateur ſoient tous également parfaits, l'animal eſt, ſelon notre façon d'appercevoir, l'ouvrage le plus complet; & que l'homme en eſt le chef-d'œuvre.

En effet, ſi l'on conſidere l'animal, que de reſſorts, que de forces, que de machines & de mouvemens ſont renfermés dans cette partie de matiere qui compoſe le corps d'un animal! Que de rapports, que d'harmonie, que de correſpondance entre les parties! Combien de combinaiſons, d'arrangemens, de cauſes, d'effets, de principes, qui tous concourent au même but, & que nous ne connoiſſons que par des réſultats ſi difficiles à comprendre, qu'ils n'ont ceſſé d'être des merveilles que par l'habitude que nous avons priſe de n'y pas réfléchir! Quelle autre merveille ſe préſente dans la ſucceſſion, dans le renouvellement & la durée des eſpeces! Quelle unité merveilleuſe, toujours ſubſiſtante & qui paroît éternelle!

Pour faire donc l'hiſtoire de l'animal, il faut d'abord connoître avec exactitude l'ordre général des rapports qui lui ſont propres, & diſtinguer enſuite les rapports qui lui ſont communs avec les végétaux & les minéraux.

L'animal n'a de commun avec le minéral, que les qualités de la matiere priſe généralement : ſon œconomie eſt toute différente. Le *minéral* n'eſt qu'une matiere brute, n'obéiſſant qu'à la force généralement répandue dans l'Univers. L'animal réunit toutes les puiſſances de la nature; les ſources qui l'animent lui ſont propres & particulieres; il veut, il agit, il ſe détermine, il opere, il perçoit ou connoît, il eſt doué de la mémoire, il communique par ſes ſens avec les objets les plus éloignés : ſon individu eſt un centre où tout ſe rapporte, un point où l'Univers entier ſe réfléchit, un monde en raccourci. Voilà les rapports qui lui ſont propres. Ceux qui lui ſont communs avec les végétaux, ſont les facultés de croître, de ſe développer, de ſe reproduire, de ſe multiplier. On conçoit bien que toutes ces vérités s'obſcurciſſent ſur les limites des regnes.

La différence la plus apparente entre les animaux & les végétaux, paroît être cette faculté de se mouvoir & de changer de lieux, dont les animaux sont doués, & qui n'est pas donnée aux végétaux; mais nous voyons plusieurs especes d'animaux, comme les *huitres*, les *galle insectes*, &c., auxquels ce mouvement paroît avoir été refusé. Cette différence n'est donc pas générale & nécessaire.

La différence la plus essentielle entre les animaux & les végétaux qui paroîtroit se tirer de la faculté de sentir, n'est pas générale, ni même bien décidée: car si par sentir nous entendons seulement faire une action de mouvement à l'occasion d'un choc ou d'une résistance, nous trouverons que la plante, appellée *Sensitive*, est capable de cette espece de sentiment comme les animaux. La troisieme différence pourroit être dans la maniere de se nourrir. Les animaux, par le moyen de quelques organes extérieurs, saisissent les choses qui leur conviennent, vont chercher leur pâture, choisissent leur aliment: les plantes au contraire paroissent être réduites aux alimens que la terre veut bien leur fournir. Cependant si l'on fait attention à l'organisation des plantes, on verra que les racines se détournent d'un obstacle ou d'une veine de mauvais terrein pour aller chercher la bonne terre. La différence entre les végétaux & les animaux ne peut donc point s'établir sur la maniere dont ils se nourrissent.

Cet examen nous conduit à reconnoître évidemment qu'il n'y a aucune différence absolument essentielle & générale entre les animaux & les végétaux, mais que la nature descend par dégrés & par nuances imperceptibles, d'un animal qui nous paroît le plus parfait, à celui qui l'est le moins, & de celui-ci au végétal. On en voit un exemple frappant dans le *polype d'eau douce*. La nature ne suit pas la même loi dans le passage du végétal au minéral: le passage en est brusque; & cette loi de n'aller que par nuances paroît se démentir.

Si nous recherchons les ressemblances des animaux & des végétaux, nous en trouverons d'abord une qui est très essentielle : c'est la faculté commune à tous deux de se reproduire; faculté qui suppose plus d'analogie & de choses semblables que nous ne pouvons l'imaginer, & qui doit nous faire croire que pour la Nature les animaux & les végétaux sont des êtres à-peu-près du même ordre.

Une seconde ressemblance peut se tirer du développement de leurs parties: propriété qui leur est commune; car les végétaux ont, aussi-bien que les animaux, la faculté de croître: & si la maniere dont ils se développent est différente, elle ne l'est pas totalement, ni essentiellement; puisqu'il y a dans les animaux des parties très-considérables, comme les os, les cheveux, les ongles, les cornes, &c. dont le développement est une sorte de végétation; & que dans les premiers tems de la formation le fœtus végete plutôt qu'il ne vit.

Une troisieme ressemblance, c'est qu'il y a des animaux qui se reproduisent comme les plantes, & par les mêmes moyens: la multiplication des

pucerons, qui se fait sans accouplement, est semblable à celle des plantes par les graines; & celle des *polypes*, qui se fait en les coupant, ressemble à la multiplication des arbres par boutures.

On peut donc assurer avec plus de fondement encore, que les animaux & les végétaux sont des êtres du même ordre; & que la Nature semble avoir passé des uns aux autres par des nuances insensibles, puisqu'ils ont entr'eux des ressemblances essentielles & générales, & qu'ils n'ont aucune différence qu'on puisse regarder comme telle.

Si nous comparons maintenant les animaux aux végétaux par d'autres faces, par exemple, par le nombre, par le lieu, par la grandeur, par la force, &c. nous en tirerons de nouvelles inductions.

Le nombre des espèces d'animaux est beaucoup plus grand que celui des especes de plantes; car dans le seul genre des insectes, il y a peut-être un plus grand nombre d'especes, dont la plûpart échappent à nos yeux, qu'il n'y a d'especes de plantes visibles sur la surface de la terre. Les animaux ont entr'eux des différences bien plus sensibles, que n'en ont les plantes entr'elles, ce qui fait la difficulté de les reconnoître & de les ranger.

La génération des animaux s'opere de différentes façons : la plus grande partie se perpétue par la copulation; cependant il semble que la plûpart des oiseaux (quoique munis d'une verge double) ne fassent que comprimer fortement la femelle; dans les poissons, au contraire, le membre nécessaire à l'acte de la copulation n'existant pas, les mâles sont obligés de répandre la liqueur contenue dans leurs laites sur les œufs que la femelle laisse couler alors. Il y a donc des animaux qui ont des sexes & des parties propres à la copulation; d'autres qui ont aussi des sexes, & qui manquent des parties nécessaires à cet acte; d'autres, comme les limaçons, ont des parties propres à la copulation & ont en même-tems les deux sexes; d'autres, comme les pucerons, n'ont point de sexes, sont également peres ou meres, & engendrent d'eux-mêmes sans une copulation apparente.

D'ailleurs, il y a encore un avantage pour reconnoître les especes d'animaux, & pour les distinguer les unes des autres : c'est qu'on doit regarder comme la même espece celle qui, au moyen de la copulation, se perpétue & conserve la similitude de cette espece; & comme des especes différentes, celles qui, par les mêmes moyens, ne peuvent rien produire ensemble, ou dont il ne résulte qu'un *animal mi-parti*, une espece de *mulet*, qui n'a pas la faculté de reproduire. Dans les plantes, on n'a pas le même avantage.

Presque tous les animaux, à l'exception de l'homme, ont chaque année des tems marqués pour la génération. Le printems est, pour les oiseaux, la saison de leurs amours : les carpes fraient durant la plus grande chaleur de l'année : les chats se cherchent dans les mois de Janvier, de Mai & de Septembre; les chevreuils au mois de Décembre; les loups en Janvier; les chevaux en été; les cerfs en Septembre & Octobre : presque tous les insectes ne se joignent qu'en automne, &c. Les uns, comme ces derniers, semblent s'épuiser totalement par l'acte de la génération; & en effet ils

meurent peu de tems après. *Voyez* à l'article du VER A SOIE. D'autres animaux ne s'épuisent pas jusqu'à l'extinction de la vie ; mais ils deviennent, comme les cerfs, d'une maigreur extrême & d'une grande foiblesse, & il leur faut un tems considérable pour réparer la perte qu'ils ont faite de leur substance organique. D'autres s'épuisent encore moins, & sont en état d'engendrer plus souvent. D'autres enfin, comme l'homme, s'épuisent peu, & sont en état de réparer promptement la perte qu'ils ont faite, & ils sont aussi en tout tems en état d'engendrer ; cela dépend uniquement de la constitution particuliere des organes de ces animaux. *Voy.* l'art. GÉNÉRATION.

Le nombre des especes d'animaux est donc beaucoup plus grand que celui des especes de plantes. Mais que l'on compare la quantité d'individus des animaux & des plantes espece à espece, on verra que chaque espece de plante est plus abondante que chaque espece d'animal.

Il faut avouer que dans les insectes, tels que les *abeilles*, les *poissons* & les *coquillages*, il y a des especes qui paroissent être extrêmement abondantes : les *huitres*, les *harengs*, les *puces*, les *hannetons*, sont peut-être en aussi grand nombre que les *mousses*, & les autres plantes les plus communes; mais, à tout prendre, on remarquera aisément que la plus grande partie des especes d'animaux est moins abondante en individus que les especes de plantes.

Il paroît, par tout ce qui précede, que les especes les plus viles, les plus petites à nos yeux, sont les plus abondantes en individus, tant dans les animaux que dans les plantes. On a lieu, dans cet ordre des choses, d'admirer la sagesse de la Providence. Si les grands animaux eussent été en aussi grande abondance que les insectes, ces especes monstrueuses eussent bientôt couvert la surface de la terre, & rempli la profondeur des mers : la terre & les eaux n'eussent plus suffi à les nourrir.

Passons maintenant à la comparaison des animaux & des végétaux, pour le lieu, la grandeur & la forme.

La terre est le seul lieu où les végétaux puissent subsister. Tous ont besoin pour cela, d'être placés à la surface de la terre. Les animaux, au contraire, sont plus généralement répandus : les uns habitent la surface, les autres l'intérieur de la terre ; ceux-ci vivent au fond des mers, ceux-là les parcourent à une hauteur médiocre : il y en a dans l'air, dans l'intérieur des plantes, dans les liqueurs ; on en trouve jusques dans les pierres ; tels sont les Dails.

C'est encore une question ou un phénomene très curieux, que la formation d'un nombre prodigieux d'animaux nés dans d'autres animaux. Le replis de l'anus d'un cheval ou d'un bœuf, le nez d'un mouton, le gosier d'un cerf, les entrailles de l'homme, la peau de presque tout ce qui respire, deviennent le nid, la patrie d'une infinité d'insectes. Ainsi tous les animaux se nourrissent les uns des autres, comme ils se détruisent.

Par l'usage du microscope, on prétend encore avoir découvert un grand nombre de nouvelles especes d'animaux fort différentes entr'elles ; tandis

que la petite mouſſe, produite par la moiſiſſure, eſt peut-être la ſeule plante microſcopique dont on ait parlé. Les eſpeces de plantes étant ſi difficiles à diſtinguer, ne pourroit-il pas ſe faire que cette moiſiſſure, que nous ne prenons que pour une mouſſe infiniment petite, fût une eſpece de bois ou de jardin, peuplé d'un grand nombre de plantes très différentes, mais dont les différences échappent à nos yeux.

En comparant la grandeur des animaux & des plantes, il eſt utile de conſidérer les termes extrêmes où la Nature ſemble s'être bornée. Le grand paroît être aſſez égal dans les animaux & dans les plantes : une groſſe *baleine* & un gros *arbre* ſont d'un volume qui n'eſt pas fort inégal ; tandis qu'en petit, on a cru voir des animaux dont un millier réunis, n'égaleroient pas en volume la petite plante de la moiſiſſure.

Au reſte, la différence la plus générale & la plus ſenſible entre les végétaux & les animaux, eſt celle de la forme. Les animaux peuvent, à la vérité, faire des ouvrages qui reſſemblent à des plantes ou à des fleurs ; mais jamais les plantes ne produiront rien de ſemblable à un animal. Ces inſectes admirables, qui produiſent & travaillent le corail, n'auroient pas été méconnus & pris pour des fleurs, ſi, par un préjugé mal fondé, on n'eût pas regardé le corail comme une plante. Ainſi les erreurs où l'on pourroit tomber en comparant la forme des plantes à celle des animaux, ne porteront jamais ſur un petit nombre de ſujets, tels que les *polypes*, qui font la nuance entre les deux ; & plus on fera d'obſervations, plus on ſe convaincra qu'entre les animaux & les végétaux, le Créateur n'a pas mis de terme fixe ; que ces deux genres d'êtres organiſés ont beaucoup plus de propriétés communes que de différences réelles ; que la production de l'animal ne coûte pas plus, & peut-être moins, à la Nature, que celle du végétal ; qu'en général la production des êtres organiſés ne lui coûte rien ; & qu'enfin le vivant & l'animé, au lieu d'être un dégré métaphyſique des êtres, eſt une propriété phyſique de la matiere. On reconnoît dans ces grandes & belles idées, le génie de M. de Buffon ; génie plein d'élévation & de profondeur, comme la Nature, dont il fait l'objet de ſes méditations.

Quiconque a obſervé la conduite des animaux, & eſt inſtruit de leur façon de vivre & de conſerver leur eſpece, a dû remarquer une grande différence entre l'adreſſe des animaux ſauvages & celle des animaux apprivoiſés : ceux-ci n'ont ni la même induſtrie, ni le même inſtinct. Ces qualités ſeront foibles en eux, tant qu'ils reſteront dans l'eſclavage & dans l'abondance ; mais leur rend-on la liberté, rentrent-ils dans la néceſſité de pourvoir à leurs beſoins, ils recouvrent toutes leurs affections naturelles, & avec elles, toute la ſagacité de leur eſpece : ils reprennent dans la peine toutes les qualités qu'ils avoient oubliées dans l'aiſance ; ils s'uniſſent entr'eux plus étroitement, ils montrent plus de tendreſſe pour leurs petits, ils prévoient les ſaiſons, ils mettent en uſage toutes les reſſources que la Nature leur ſuggere pour la conſervation de leur eſpece, contre l'incommodité des tems & les ruſes de leurs ennemis : enfin l'occupation & le travail les remettent dans

leur vigueur naturelle, & la nonchalance & les autres vices les abandonnent avec l'abondance & l'oiſiveté.

M. Linnæus diviſe les animaux en ſix claſſes. La premiere comprend les quadrupedes : la ſeconde, les oiſeaux; la troiſieme, les amphibies; la quatrieme, les poiſſons; la cinquieme, les inſectes; & la ſixieme, les vers.

Les Anciens ont diviſé les animaux en ceux qui ont du ſang & ceux qui n'en ont pas. La premiere claſſe étoit ſous-diviſée en deux autres, dont l'une comprenoit les animaux qui ont un poulmon pour organe de la reſpiration; & l'autre, ceux qui n'ont que des ouies.

Il eſt remarquable que le cœur des animaux qui ont un poulmon, a deux ventricules ou n'en a qu'un ſeul. Ceux dont le cœur a deux ventricules, ſont vivipares. Les animaux dont le cœur n'a qu'un ventricule, ſont les quadrupedes ovipares & les ſerpens.

Les oiſeaux cependant ſont ovipares, quoique leur cœur ait deux ventricules.

Tandis que les Philoſophes peignent la Nature en grand, & s'efforcent de rapporter à une théorie générale les phénomenes connus, elle en laiſſe échapper d'autres de tems en tems qui les étonnent, les arrêtent & les humilient : telles ſont les obſervations qui ſuivent, & qu'on a tirées d'un Auteur Anglois.

On trouve ſur la côte de la Mer Adriatique, près d'Ancône, des pierres très dures, qui peſent vingt livres. Lorſqu'on caſſe ces pierres, on y découvre de petits poiſſons à coquilles, vivans, d'un goût exquis, que l'on nomme *Solenes.* Ce fait eſt atteſté par pluſieurs Auteurs, entr'autres par Aldrovande, qui en parle comme d'une choſe généralement connue, & dont il a été lui même témoin.

On a trouvé dans le centre d'un orme très gros, un crapaud vivant, quoique l'arbre fût abſolument ſain. Il eſt parlé auſſi dans les Mémoires de l'Académie, d'un autre crapaud trouvé dans le cœur d'un chêne, & qu'on préſume y avoir ſubſiſté quatre-vingts ou cent ans; on a vu de même des ſerpens & des grenouilles enfermés & vivans ainſi dans des corps ſolides. Ces faits ſi contraires à la marche & au ſyſtême ordinaire de la Nature, paroiſſent atteſtés par un ſi grand nombre de perſonnes, que l'on a peine à en douter.

Nous terminerons cet article ſi important, par un extrait fort curieux de ce qui a été dit ſur les degrés de chaleur des différens animaux.

La chaleur des animaux eſt fort différente, ſuivant la variété de leurs eſpeces & celle des ſaiſons. Les Zoologiſtes les ont diviſés, avec aſſez de fondement, en *chauds* & en *froids*, c'eſt-à-dire, reſpectivement à nos ſens. Le Docteur Martin dit qu'on appelle *chauds*, ceux qui approchent de notre propre températur e; tandis que nous regardons comme *froids*, tous ceux dont la chaleur eſt fort au-deſſous de la nôtre : il paroît, ſelon les expériences de cet Obſervateur, que les animaux ſont tous un peu plus chauds que le milieu dans lequel ils vivent. Les inſectes ſont un ſujet d'étonnement pour nous; car quoiqu'ils paroiſſent les plus tendres & les plus délicats de tous les

animaux, ils ſont cependant ceux qui peuvent ſupporter les plus grands froids. On en a vu un exemple frappant dans les rudes hivers de 1709 & 1729, où les œufs des inſectes & les chryſalides échapperent à la violence du froid qui fut inſupportable aux animaux les plus vigoureux. Tous les inſectes ſont placés communément parmi les animaux froids; mais il y a à cet égard une exception fort ſinguliere dans la chaleur des abeilles, puiſqu'un eſſaim de ces inſectes fait ſouvent monter le thermometre à un degré de chaleur qui n'eſt pas inférieure à celle dont nous jouiſſons, & qui eſt de trente à trente-cinq degrés. Les huitres & les moules ont très peu de chaleur, ainſi que les poiſſons qui ont des ouies. Les ſerpens ne ſont guere que de deux degrés plus chauds que l'air qu'ils reſpirent : les grenouilles & les tortues de terre en ont cinq. En général la claſſe des tortues, des crapauds, & ſur-tout des ſerpens, ne ſont pas capables de ſupporter de fort grands froids : ils ſont, à la vérité, comme engourdis dans cette ſaiſon, & ne perdent que très peu de ſubſtance. Les oiſeaux ſont les plus chauds de tous les animaux : on en peut faire l'expérience ſur la volaille d une baſſe-cour, même ſur les perdrix, &c. Les hommes ſont preſque les derniers de la claſſe des animaux chauds : ainſi les quadrupedes ordinaires, comme les chiens, les chats, les moutons, les bœufs, ſont plus chauds que l eſpece humaine; & les poiſſons reſpirans ou cétacées ſont auſſi chauds que les beſtiaux.

ANIMAL DU MUSC. *Voyez* GAZELLE.

ANIMALCULE, *Animalculum.* Depuis l'invention du microſcope, on a découvert dans les ſemences des animaux & dans les infuſions des grains & des plantes, un nouveau monde de corps mouvans, que pluſieurs Obſervateurs avoient regardés comme de vrais animaux. C'eſt d après ces obſervations que ſont venus différens ſyſtêmes ſur la génération, les vers ſpermatiques des mâles, les œufs des femelles. M. de Buffon a prouvé par des expériences inconteſtables, dans le ſecond tome de ſon *Hiſtoire Naturelle*, que les corps mouvans, que l'on découvre avec le microſcope dans la ſemence des mâles, ne ſont pas de vrais animaux; mais ſeulement des *molécules organiques, vivantes*, & propres à compoſer un nouveau corps organiſé, d'une nature ſemblable à celui dont elles ſont extraites. M. de Buffon a trouvé ces corps mouvans dans la ſemence des femelles, comme dans celle des mâles; & il a fait voir que les corps mouvans qu'il a obſervés au microſcope dans les infuſions des germes des plantes, ſont auſſi des *molécules organiques des végétaux.*

Ces obſervations que M. de Buffon a ſuivies avec toute la ſagacité dont il eſt capable, l'ont été auſſi par M. Néedham, dans ſes nouvelles Obſervations microſcopiques, en 1750, & par pluſieurs autres Animaliſtes.

C'eſt dans ces illuſtres Auteurs qu'il faut voir le détail de ces curieuſes obſervations : c'eſt-là qu'on admire ce que peuvent l'obſervation & le génie pour écarter une partie du voile qui couvre la Nature.

Quel nouveau monde d'êtres infiniment petits nous a dévoilé le microſcope ! Leuwenhoek eſtime que mille millions de corps mouvans, que l'on

découvre dans l'eau commune, ne ſont pas ſi gros qu'un grain de ſable ordinaire. M. Malezieu a vu au microſcope, des animaux vingt-ſept millions de fois plus petits qu'une mite. Notre imagination ſe confond dans les deux points extrêmes de la Nature, la grandeur & la petiteſſe.

ANIMÉ. *Voyez* RÉSINE ANIMÉ.

ANINGAIBA. Arbre du Breſil, qui croît dans l'eau, & s'éleve à la hauteur de ſix pieds. Il ne pouſſe qu'une ſeule tige fort caſſante, géniculée & griſâtre : elle porte à ſon extrémité des feuilles larges, épaiſſes, liſſes, & qui ont quelque reſſemblance avec celles du *nénuphar*. Des aiſſelles de ſes feuilles ſortent des fleurs grandes, concaves, monopétales, d'un jaune pâle, auxquelles ſuccedent des fruits de la figure & de la groſſeur d'un œuf d'autruche, verds, & pleins d'une pulpe blanche, qui prend, en mûriſſant, une ſaveur farineuſe. Dans des tems de diſette, on fait uſage de ce fruit; mais l'excès en eſt dangereux, car cette pulpe eſt froide & venteuſe. Les Negres emploient ſon bois, qui eſt léger & compact, à faire des bateaux à trois planches aſſemblées. Les Naturels du pays tirent de la racine bulbeuſe de cette plante, une huile par expreſſion, qu'on ſubſtitue à celle du nénuphar & du caprier, qu'on emploie pour les douleurs de la goutte récente & invétérée.

ANIS, *Aniſum*. Plante annuelle, dont les fleurs ſont petites, blanches, en roſe, diſpoſées en paraſol. Sa tige s'éleve d'environ deux pieds : elle eſt branchue, cannelée & creuſe. Ses feuilles ſupérieures ſont d'un verd gai, très découpées : ſa graine eſt cannelée, d'une odeur & d'une ſaveur douce & très ſuave, mêlée d'une acrimonie agréable. Toute la plante eſt aromatique. Sa racine eſt menue, annuelle, fibrée & blanche.

La ſemence d'anis eſt propre à chaſſer les vents : elle eſt cordiale, ſtomachique & digeſtive. On l'emploie heureuſement dans l'enrouement & la toux. Elle eſt miſe la premiere au rang des quatre ſemences chaudes, leſquelles ſont l'*anis*, le *fenouil*, le *cumin* & le *carvi*. On retire, par diſtillation & par expreſſion, de la ſemence d'anis, une huile verdâtre, odorante, agréable au goût, & d'une bonne odeur, que l'on dit propre à guérir les contuſions des parties nerveuſes, appliquée extérieurement. L'huile d'anis ſe fige aiſément : elle eſt ſi ſubtile, que l'on en découvre l'odeur dans le lait que l'on tire après en avoir fait uſage. L'anis couvert de ſucre, forme de petites dragées agréables au goût : elles guériſſent la mauvaiſe haleine, fortifient l'eſtomac, diſſipent les vents, facilitent la digeſtion, & procurent abondamment du lait aux nourrices.

On ſeme beaucoup d'anis en France, ſur-tout dans la Tourraine. L'anis eſt employé dans pluſieurs ratafiats & autres liqueurs, dans certaines pâtiſſeries. Du côté de Rome, on en met dans le pain, ainſi qu'en Allemagne, où c'eſt l'uſage dans les cabarets de ſervir l'anis, qu'on mange avec le pain.

ANIS DE LA CHINE ou SEMENCE DE BADIANE, *Aniſum indicum ſtellatum*, *Badian dictum*. C'eſt le fruit d'un arbre qui croît dans la Tartarie, la Chine & les Iſles Philippines. Cet arbre eſt gros & branchu, & s'éleve à

la hauteur de douze pieds & plus. De ses branches sortent des côtes feuillées, ornées de onze, treize & quinze feuilles alternes, pointues, larges d'un pouce & demi, & longues de plus d'une palme. Ses fleurs sont en grappes, & paroissent comme un amas blanchâtre de plusieurs chatons. A ces fleurs succedent des fruits dont la figure ressemble à celle d'une étoile, composée de six, de sept & de neuf capsules triangulaires, réunies à un centre commun en maniere de rayon. Ces capsules ont deux écorces; une extérieure, raboteuse & de couleur obscure; l'autre intérieure est presque osseuse, lisse & luisante. Chaque capsule contient une semence qui renferme sous une coque mince & fragile, une amande blanchâtre, grasse, & d'une saveur qui tient le milieu entre l'anis & le fenouil.

Les Orientaux préferent la semence de Badiane à celle de l'anis d'Europe. Les Chinois en mâchent souvent après le repas, pour faciliter la digestion, pour se parfumer la bouche, & pour fortifier l'estomac : ils l'infusent aussi avec la racine de *Gens-eng*, dans l'eau chaude, & ils boivent cette espece de thé pour rétablir les forces abattues & récréer les esprits. Ils sont encore dans l'usage de mêler la badiane avec le thé, le caffé & d'autres liqueurs, pour les rendre plus agréables. Aujourd'hui les Indiens préparent un esprit ardent avec ce fruit. Cette liqueur anisée est l'arak si estimé chez les Hollandois : on en met dans le sorbet; & il paroît que cet anis est la base du fameux ratafiat de Boulogne. Le bois de l'arbre a aussi l'odeur d'anis, ce qui le fait nommer *Bois d'anis*. Le bois du *Persea* a encore l'odeur d'anis.

ANNEAU DE SATURNE. C'est un cercle mince, lumineux, qui entoure le corps de la planette nommée *Saturne*, sans cependant y toucher. Suivant M. Huyghens, qui le premier a découvert cet anneau lumineux, il se soutient, comme une voûte, autour de *Saturne*, qu'il enveloppe de toutes parts à une distance égale.

On ignore l'usage de cet anneau si extraordinaire, & le seul que l'on voie parmi les corps célestes. M. de Maupertuis, dans son Livre de la *Figure de la terre*, explique d'une maniere ingénieuse, la formation de cet anneau. Lors, dit-il, que les cometes retournent de leur périhélie, on les voit traîner de longues queues, qui vraisemblablement sont des torrens immenses de vapeurs, que l'ardeur du soleil a fait élever de leurs corps : si une comete, dans cet état, passe auprès de quelque puissante planete, la pesanteur vers la planete doit détourner ce torrent, & le déterminer à circuler autour d'elle. La comete fournissant toujours de nouvelle matiere à chacun de ses passages, ou celle qui étoit déjà répandue étant suffisante, il s'en formera un cours continu, ou une espece d'anneau autour de la planete.

La comete elle-même peut quelquefois être entraînée par l'astre, &, forcée de circuler autour de lui, devenir un satellite : c'est ainsi qu'ont pu peut-être se former les Satellites de Saturne & des autres planetes.

ANNULAIRE, *Eruca annularia*, est la chenille que Mouffet a appellée *Neustria*. Le papillon qui en provient, fait des œufs qui se tiennent les uns aux autres, & qui forment une espece d'anneau au bout des branches des

poiriers & pruniers où cette chenille prend naissance. *Voyez* CHENILLE.

ANNUS. Nom donné à une racine du Pérou, qui est longue & de la grosseur d'un pouce, brunâtre & très amere au goût, exhalant une mauvaise odeur quand on la brûle : les Indiens la mangent cuite, & pensent qu'elle rend impuissant ou stérile. Voilà tout ce que nous savons sur cette racine qui est très rare en Europe.

ANOLIS ou ANOULY. Petite espece de lézard, fort commun aux Antilles. Son corps n'est guere plus gros que le petit doigt : sa peau jaunâtre est marquée de raies bleues, vertes & grises. Ces especes de lézards courent pendant le jour autour des cases & dans les jardins, pour chercher leur nourriture : la nuit ils se cachent dans la terre, & ils y font un bruit plus aigu & plus incommode que celui des *Cigales*. On mange ces lézards que l'on trouve fort tendres & faciles à digérer. C'est le *lacertus minor lævis* de Sloane.

Au rapport du P. du Tertre, il y a d'autres especes d'*anolis* qui ont jusqu'à un pied & demi de longueur : ils ne sortent de la terre que pendant la grande chaleur du jour : ils se nourrissent d'herbes, rongent les os & les arrêtes qu'on jette hors des maisons. Si on en tue quelqu'un, les autres le mettent en pieces & le mangent.

ANOMIE. *Voyez* TÉRÉBRATULE.

ANON, est le petit d'un *Ane*. Voyez *ce mot.*

ANPAN, coquillage bivalve, le plus grand que M. Adanson ait observé au Sénégal. Sa coquille a sept pouces de longueur; elle est fragile comme du verre, & a la forme d'un jambonneau. Les Negres font de grandes pêches de ce coquillage. Les Européens & les habitans du pays le trouvent très délicat à manger.

ANRAMATIQUE. Plante fort singuliere de Madagascar : c'est le *Bandura* des Auteurs. Sa feuille qui imite par l'extrémité, la forme d'un vase garni de son couvercle, contient beaucoup d'eau. La feuille du *Sarracena* du Canada, en contient aussi.

ANSE. Espece de golphe plus petit que la Baie. *Voyez* GOLPHE, BAIE & MER.

ANTA, animal du Paraguay, qui a quelque ressemblance, pour la forme du corps, avec l'âne; mais ses oreilles sont fort petites. Ce quadrupede a les ongles de chaque pied, fendus en trois; il a une trompe qu'il allonge & qu'il resserre comme l'Eléphant, & dont il semble qu'il se sert pour respirer. Le jour, ces animaux broutent l'herbe; la nuit, ils mangent du limon salé. Les Chasseurs se rendent la nuit dans les endroits où il y a de ce limon. Quand ils les sentent approcher; ils découvrent tout d'un coup un flambeau allumé qui les éblouit, & donne le tems de les tuer. Leur chair est aussi bonne que celle de vache : les gens de guerre font de sa peau des especes de casques à l'épreuve des fleches.

ANTACÉES. Des Icthyologistes appellent ainsi de grands poissons qui

ont le museau long, pointu, la gueule grande & ronde au-dessous; ils appartiennent à la famille des *Esturgeons*. Voyez Esturgeon.

ANTALE, *Antalium*. Coquillage de mer qui a la forme d'un tuyau fait en croissant: *voyez* Tuyaux de Mer.

ANTENNE, *Antenna*. Plusieurs insectes ont sur la tête des especes de cornes, auxquelles on a donné ce nom. Les antennes sont mobiles sur leur base, & se plient en différens sens au moyen de plusieurs articulations. Elles sont différentes les unes des autres par la forme, la consistance, la longueur & la grosseur. Il y a de la différence entre les *antennes* d'un papillon de nuit, & celles d'un papillon de jour. Les *antennes* d'un *Hanneton* ne ressemblent pas à celles du *Capricorne*, &c. *Voyez* ces mots. On peut regarder les *antennes* comme une des marques distinctives des mâles, parcequ'elles sont toujours beaucoup plus belles que celles des femelles.

Comme les yeux des insectes sont immobiles, & qu'ils ne voient pas bien de près, la nature leur a donné, pour suppléer à ce défaut, des antennes fort agiles, qui leur servent à examiner ce qui les environne, & à empêcher qu'ils ne se heurtent. Plusieurs insectes quand ils prennent leur repos, s'en couvrent en partie les yeux; & alors elles leur tiennent en quelque sorte, lieu de paupieres qu'ils n'ont pas. Quelques mâles des insectes, sur le point de s'accoupler, en frappent doucement leurs femelles, & les en chatouillent, ainsi que Derham l'a observé dans un *fausse guêpe*. M. de Réaumur conjecture que les antennes peuvent être, chez l'insecte, les organes de l'ouie ou de l'odorat, ou même de quelqu'autre sens. *Voyez* l'article Insecte, & celui de Papillon.

ANTHORE, *Anthora*, ou ACONIT SALUTAIRE, ou MACLOU. Plante ainsi nommée pour la distinguer des autres *Aconits* qui sont de vrais poisons. Sa racine est de la grosseur d'un pouce; tantôt arrondie, tantôt oblongue & fibreuse, brune en dehors, blanche en dedans, d'un goût amer, & qui resserre la gorge. On trouve cette racine tubéreuse dans les boutiques.

Cette plante croît sur les Alpes: ses feuilles sont alternes, blanchâtres en dessous, vertes en dessus, & très découpées; sa fleur est jaune, polypétale, irréguliere, représentant en quelque façon une tête couverte d'un casque; le fruit est à plusieurs gaînes membraneuses, disposées en maniere de tête, de figure de cornes. On l'a nommée *Anthora*, parcequ'elle est regardée comme un antidote spécifique contre une espece de renoncule à feuilles de cyclamen ou de pain de pourceau, qu'on nomme *Thora*. Voyez Thora & Aconit.

On estime la racine d'*anthora* propre contre la morsure des viperes & autres animaux venimeux: elle est alexitaire, utile dans les fievres malignes. En Dauphiné on s'en sert pour faire mourir les vers.

ANTHRENE, nom que l'on donne, dans la nouvelle Histoire abrégée des Insectes, à une très petite espece de Scarabée qui est fort jolie, & qui

habite sur les fleurs en ombelles & à fleurons, quelquefois par milliers. Ces Scarabées sont recouverts de petites especes d'écailles colorées qui s'enlevent par le simple toucher, & laissent paroître alors l'insecte tout noir. Les larves ou nymphes de ces insectes, habitent dans des parties d'animaux morts, dans des plantes à moitié pourries; & elles ne sont que trop connues de ceux qui font des cabinets d'histoire naturelle; car elles se nourrissent, croissent & se métamorphosent dans le corps des animaux qu'elles réduisent en poussiere.

ANTHROPOMORPHITE, espece de crustacée fossile, qui représente d'un côté la face de l'homme: on le rencontre en Angleterre; mais on ne connoît pas son analogue vivant. On donne le nom d'*Anthropolite* à des parties d'humains pétrifiées.

ANTILOPE. *Voyez* GAZELLE.

ANTIMOINE, *Antimonium*. Minéral métallique qui se trouve ordinairement mêlé avec diverses matieres étrangeres, pierres, métaux ou autres substances métalliques. L'*antimoine natif* paroît composé de petits filets brillants, disposés régulierement ou mêlés sans ordre; d'autre fois il a l'apparence du plomb ou du fer poli; mais il est friable, & mêlé avec une pierre blanche & communément quartzeuse. On trouve presque par-tout des mines d'antimoine, en Allemagne, en Hongrie & en France; mais on n'a encore découvert jusqu'ici du régule d'antimoine natif, que dans la mine de Sala en Suede. *Voyez les Mémoires de l'Académie de Suede. Tom. X. ann.* 1748. L'antimoine séparé de sa *gangue* par la fusion, se nomme improprement *Antimoine crud.* L'*Aitmat* des Arabes est l'antimoine fondu.

L'antimoine le plus beau, celui qui a les plus longues aiguilles & les plus brillantes, est composé d'une substance métallique qu'on nomme *Régule*, & d'une partie sulfureuse qui forme le tiers de sa masse. Ce demi métal se volatilise entierement dans le feu, & communique, ainsi que le zinc, cette propriété à la plûpart des autres substances métalliques: plus il contient de soufre, plus il se fond facilement; alors il fume & se convertit en un verre couleur d'hyacinte. L'antimoine a donné lieu à de grandes contestations en Médecine: en 1566, sa nature n'étant pas encore bien connue, un Décret de Médecine, confirmé par Arrêt du Parlement, en proscrivit l'usage. Malgré ces ordres, Paumier de Caën, grand Chymiste & habile Médecin, prévoyant le grand avantage qu'on pouvoit en tirer en Médecine, osa s'en servir en 1609, & fut dégradé. Ce n'est qu'avec lenteur, & après avoir lutté contre l'espece humaine, qu'on parvient à lui être utile. La vertu de ce minéral fut enfin reconnue, & il fut inséré dans le livre des médicamens en 1637. M. Huxham, célebre Médecin Anglois, vient de donner un Mémoire sur l'Antimoine, à la Société Royale de Londres. Dans ces observations qui ont été couronnées par le Corps illustre dont il est membre, on y trouve développée la nature de l'antimoine & ses effets dans le corps humain. On sait que ce minéral manié par la main des habiles Chymistes, est devenu une des bases fondamentales des remedes capitaux. L'art est par-

venu à maîtriser ce minéral, & à lui faire produire les effets de vomitif, de purgatif, ou de simple altérant. On en fait le Kermès minéral, le tartre émétique, le soufre doré d'antimoine, & une multitude d'autres préparations. C'est encore dans l'excellent *Dictionnaire de Chymie*, qu'il faut apprendre à connoître la véritable nature de ce minéral, les diverses préparations utiles qu'on en peut retirer, & l'art avec lequel il faut le préparer. *Voyez* aussi cet article dans notre Minéralogie. Un des remedes contre les coliques de Plombier & de Peintre, est fait de *Verre d'antimoine* & de *sucre en poudre*, mêlés, dont on fait une pâte.

L'antimoine est aussi d'usage dans les Arts : on s'en sert pour purifier l'or & pour polir les verres ardens. Mêlé au cuivre, il rend le son des cloches plus fin ; mêlé en petite quantité avec le plomb, il forme les caracteres d'imprimerie : il rend l'étain plus blanc & plus dur. L'émail jaune de la fayence se fait avec de l'antimoine, la suie, le plomb calciné, le sel & le sable.

ANTOFLE DE GIROFLE. *Voyez* l'article GIROFLE.

ANVOYE ou AVEUGLE. *Voyez* ORVERT.

AOUARA, espece de chou palmiste qui croît plus volontiers aux bords de la mer, qu'en terre ferme : nous en parlerons à l'article PALMIER AOUARA. *Voyez* ce mot.

APALACHINE : *voyez* THÉ DES APALACHES.

APAR, espece d'Armadille ou de Tatou à trois bandes : *voyez* ARMADILLE.

APARINE, *Aparina*. Nom donné à une famille de plantes, dont les feuilles sont verticillées, ou accompagnées de stipules placées entr'elles sur les tiges. Il y a de ces plantes qui se couchent sur la terre, & sont souvent semées de poils en crochets qui s'attachent à tout ce qui les touche. Leurs fleurs sont hermaphrodites. Ces plantes sont la *Croisette*, la *Garence*, le *Caillelait*, &c. *Voyez* ces mots.

APHIE, petit poisson de mer, de la grosseur au plus du petit doigt, blanchâtre : on le nomme *Nonnata* sur la côte de Gênes. Ces poissons se rassemblent en très grande quantité dans l'écume de la mer ; & ils s'entrelacent fortement les uns aux autres.

APHRO-NATRON. *Voyez* SEL MURAL.

APHRODITE. M. Adanson donne ce nom à des animaux dont chaque individu reproduit son semblable par la génération, mais sans aucun acte extérieur de copulation ou de fécondation, tels que quelques pucerons, les conques (coquillages), la plûpart des vers sans sexe, les insectes qui se reproduisent sans génération, mais par la section d'une partie de leur corps. En ce sens, les plantes qui se multiplient de boutures, sont aussi aphrodites. Cette irrégularité, si contraire à la marche ordinaire de la nature, oppose bien des difficultés à la définition de l'espece : est-ce qu'à proprement parler, il n'existeroit point d'especes dans la nature ; mais seulement des individus ?

APHRODITE, espece d'insecte qui se trouve dans les mers d'Occi-

dent. Son corps a la forme d'un œuf : il est couvert de pointes couleur de pourpre, & de poils d'un jaune verd. Sa bouche est garnie de filets, semblables à des poils d'animaux. M. Linnæus dit que c'est un ver *zoophyte*. Voyez *ce mot*.

APINEL, racine qu'on trouve dans quelques Isles de l'Amérique. Les Sauvages la nomment *Yacabani*, & les François *Apinel*, du nom de celui qui l'apporta le premier en Europe. Si on en présente au bout d'un bâton, à un serpent, & qu'il la morde, elle le tue : si on en mâche & qu'on s'en frotte les pieds & les mains, le serpent fuira, ou pourra être pris sans péril : jamais serpent n'approchera d'une chambre où il y a un morceau d'*apinel*. Cette même racine si utile à la conservation des hommes, seroit, à ce qu'on dit, très utile encore à leur propagation, si un tel acte avoit besoin de ces secours forcés que l'on n'emploie gueres suivant les vues de la nature. *Histoire de l'Académie Royale des Sciences*, 1714.

APOCIN, TUE-CHIEN ou HERBE DE LA HOUETTE, *Apocynum*. C'est une plante grasse, originaire de Syrie, qui s'éleve environ à la hauteur de trois pieds, laiteuse, dont les feuilles sont larges, épaisses, opposées. Ses fleurs sont en cloche, découpées & purpurines. Ses fruits sont gros comme le poing, oblongs comme de grosses gaînes, qui pendent attachés deux à deux à une grosse queue, Ce fruit est appellé en Egypte *Beidelsar*. Il est couvert de deux écorces : la premiere est verte & membraneuse ; la seconde est mince, polie, de couleur safranée. Ces écorces contiennent une matiere filamenteuse, semblable à de la mousse d'arbre, sous laquelle toute la capacité du fruit est remplie d'une maniere de coton très fin, très mollet & très blanc, qu'on appelle *Houatte* ou *Houette* : les semences sont dans ce coton.

Cette plante est d'un bel aspect : sa tige & ses feuilles sont couvertes d'une espece de laine. Elle croît dans les lieux humides, en Egypte & près d'Alexandrie, &c. Le coton, appellé *Houatte*, qui est dans son fruit, est employé pour garnir les habits : les habitans du pays en mettent dans leurs lits. Depuis quelques années, le Sieur la Rouviere, Bonnetier du Roi, a su employer plus industrieusement cette *Houatte soyeuse* ; il l'a filée, & il prétend en fabriquer des velours, molletons & flanelles supérieures à celles d'Angleterre. Il y a plusieurs especes d'*apocin*, du fruit desquels on peut tirer le même usage : mais on n'emploie communément que le coton de l'apocin de Syrie, qu'on nomme aujourd'hui la *Soyeuse*, & qu'on trouve dépeinte & gravée dans *Mutingius*, 1672 *&* 1702. Toutes sont ameres, surtout dans leurs graines, leurs racines & leur écorce, où réside leur principale vertu. Leur infusion à froid & à petite dose est purgative : si on augmente la dose, elle devient émétique. Le suc de cette plante, appliqué extérieurement, est un dépilatoire ; mais intérieurement, c'est un poison. On l'appelle quelquefois *Tue-Chien*, parceque les Anciens ont cru que cette plante faisoit mourir les chiens. Mais le véritable *Tue-Chien* est un colchique : *voyez* ce mot.

On lit, dans la *Matiere médicale*, que le lait qui découle de la feuille arrachée à cette plante, se fige avec le tems à la pluie, & devient comme une sorte de gomme blanche, fort semblable à la *gomme adragante*, sans en avoir cependant la douceur. Les Arabes ont donné à ces larmes, tantôt le nom de *Manne*, tantôt celui de *Sucre*, ne sachant à quelle espece ils devoient les rapporter.

APTERE & APODE : *voyez* la signification de ces mots à l'article INSECTE.

AQUIQUI. Grand singe du Bresil qui a une barbe fort longue au menton, & qui est si bien arrangée qu'on la croiroit faite avec des cizeaux. Parmi les singes de cette espece, il en naît quelquefois un de couleur roussâtre, que les Sauvages appellent le *Roi des Singes*. On dit qu'il monte souvent sur un arbre, & qu'il crie d'une voix enrouée comme s'il vouloit haranguer. On l'entend de fort loin : en criant il jette une grosse écume, qu'un petit singe assis auprès de lui a soin d'essuyer. *Voyez* SINGE.

ARABOUTEN, grand arbre du Bresil, qui donne le *bois de Bresil*, si connu par ses propriétés dans les Arts : *voyez* BOIS DU BRESIL.

ARACA-MIRI. Arbrisseau assez commun au Bresil, dont le fruit mûrit deux fois l'année en Mars & en Septembre : sa saveur est musquée, astringente & rafraîchissante ; il se garde confit. Sa racine est diuretique & bonne pour la dyssenterie : on fait avec les feuilles & les boutons de fleurs de l'*Araca-Miri* un bain salutaire pour toutes les affections du corps où l'on peut employer l'astringence. *Ray*, *Hist. Plant.*

ARACK : espece d'eau-de-vie que font les Tartares-Tungutes, Sujets du Czar : cette liqueur se fait avec du lait de cavale qu'on laisse aigrir à deux ou trois reprises entre deux pots de terre bien bouchés, d'où la liqueur sort par un petit tuyau de bois. On prétend que cette eau-de-vie est très forte & enivre plus que celle du vin. *Voyez* l'article LAIT : *voyez* encore à la suite du mot *Anis de la Chine*, ce que c'est que l'*Arack* des Hollandois.

ARAIGNÉE, en latin *Araneus*, insecte très commun, dont on trouve un très grand nombre d'especes différentes en figure, en grandeur, en couleur, & qui habitent différens lieux.

On va parler des huit principales especes de ces insectes, qui sont, 1°. l'*araignée domestique*, qui fait sa toile dans les coins des appartemens ; 2°. l'*araignée des jardins*, qui fait en plein air une petite toile, circulaire, fort jolie, d'un tissu peu serré, au centre de laquelle elle reste pendant le jour ; 3°. l'*araignée noire des caves*, qui loge dans les trous de vieux murs ; 4°. l'*araignée vagabonde*, qui ne se tient pas tranquillement dans un nid comme les autres ; 5°. l'*araignée des champs*, qui est montée sur de très hautes jambes, & qu'on appelle ordinairement *Faucheur* ; 6°. l'*araignée enragée* ou *tarentule*, commune en Italie ; 7°. l'*araignée aquatique* ; 8°. l'*araignée maçonne*.

Araignée domeſtique.

L'*Araignée domeſtique* eſt pour l'ordinaire de grandeur médiocre, velue, jaunâtre, ou d'un brun pâle, tachetée. Tout ſon corps ſe peut diviſer en partie antérieure & poſtérieure, & en pattes. La partie antérieure, qui eſt dure, écailleuſe, tranſparente, contient la tête & la poitrine ou corcelet. La partie poſtérieure couverte d'une peau ſouple, eſt ce qu'on appelle le *Ventre.* Ces deux parties tiennent enſemble par un étranglement ou anneau fort petit. Les pattes ou jambes, au nombre de huit, tiennent au corcelet: elles ſont dures comme toute la partie antérieure, & articulées de même que les pattes des écreviſſes, ayant chacune à leur extrémité deux grands ongles crochus & articulés. Il y a à l'extrémité de chaque jambe, entre les deux ongles, une petite pelote qui eſt comme une éponge un peu mouillée : c'eſt à l'aide de cette éponge que l'araignée, ainſi que les mouches, marche & grimpe ſur les corps les plus polis. Ces éponges fourniſſent une liqueur un peu gluante, qui ſuffit pour les y faire adhérer. Cette liqueur gluante tarit avec l'âge dans les araignées & dans les mouches, de maniere qu'elles ne peuvent marcher long-tems de bas en haut contre une glace de miroir; & même alors ces inſectes ne ſauroient ſortir d'un vaſe de verre ou de porcelaine un peu profond.

Il arrive à peu près la même choſe aux araignées pour la matiere qui fournit leur toile. Cette matiere s'épaiſſit dans l'araignée, & elle ne peut plus faire de toile; mais la Nature lui fournit une reſſource pour avoir le moyen d'attraper ſa proie : elle va chaſſer de ſon nid une araignée de ſon eſpece, mais plus foible qu'elle, & s'empare de ſa toile. Peut-être que la liqueur des extrémités des pattes eſt la même que celle dont ſe fait la toile, ou du moins qu'elle lui eſt analogue, puiſqu'avec l'âge elles tariſſent à-peu-près de même.

Outre les huit jambes dont l'araignée ſe ſert pour marcher, elle a encore deux autres jambes plus proches de la tête, plus courtes, qui ne portent point à terre, avec leſquelles elle ne marche pas, mais qui lui ſervent de bras & de mains pour manier & retourner la proie qu'elle tient dans ſes ſerres ou tenailles, qui ſont immédiatement devant ſa bouche. Ces tenailles reſſemblent, en quelque façon, aux ſerres des écreviſſes : elles ſont garnies de deux pointes fort dures aux deux bords qui ſe joignent. Ces ſerres ſervent à l'araignée pour ſaiſir ſa proie & la tenir auprès de la bouche qui en tire la nourriture.

L'arrangement & la diſpoſition des yeux eſt un des caracteres propres à diſtinguer les diverſes eſpeces d'araignées, car les yeux ſont placés différemment dans preſque toutes les eſpeces.

L'*araignée domeſtique* a huit yeux placés ſur ſon front en ovale : ces yeux ſont petits, mais aſſez apparens, noirâtres, & à-peu-près de la même grandeur les uns que les autres. A l'extrémité du ventre de l'araignée, & autour de l'anus, il y a ſix mamelons muſculeux, pointus vers leur extrémité, qui

ſont autant de filieres dans leſquelles ſe moule la liqueur gluante qui doit devenir de la ſoie, lorſqu'elle ſe ſera ſéchée après être ſortie de ces filieres. Ces ſix mamelons ſenſibles, & qui ont un mouvement fort libre en tous ſens, ſont composés eux-mêmes de petites filieres inſenſibles, garnies chacune de ſon ſphincter pour s'ouvrir & pour ſe reſſerrer; au moyen de quoi l'araignée peut filer plus gros ou plus fin, comme il lui plaît.

La diviſibilité de la matiere à l'infini, quoique démontrée, effraie toujours l'imagination : la ténuité des fils dont eſt composée la ſoie avec laquelle l'araignée forme ſa toile, eſt très propre à donner une idée de cette diviſibilité. Chacun des ſix mamelons eſt composé lui-même de mille filieres inſenſibles, qui donnent paſſage à autant de fils. Si on conſidere la fineſſe de cette ſoie d'araignée, composée de ſix milliers de fils, quelle doit être l'immenſe ténuité des fils qui ſortent des petites filieres! Si on en faiſoit le calcul, on tomberoit dans les abymes de l'infiniment petit.

Ces filieres ſont d'uſage pour la conſtruction de la toile. Lorſque l'araignée entreprend cet ouvrage dans quelque coin d'une chambre, elle fait ſortir de ſes mamellons une goute d'une liqueur gluante, qui, en ſe deſſéchant, forme le fil : elle l'attache ſur le mur; & en s'éloignant, le fil s'allonge. Arrivée au coin du mur opposé, elle fait la même opération; puis s'éloignant d'une demi-ligne, elle applique contre le mur un nouveau fil, qu'elle conduit au mur où elle avoit appliqué le premier, & cela parallelement au premier. Elle continue ainſi juſqu'à ce que ſa toile ait toute la largeur qu'elle veut lui donner. Ces premiers fils peuvent être regardés comme la *chaîne* de la toile. Enſuite elle traverſe en croix ces rangs de fils paralleles, & y applique d'autres fils, qu'on pourroit appeller la *trame*. Comme ces fils fraichement filés ſont gluans & s'attachent contre tout ce qu'ils touchent, ils ſe collent en croix les uns ſur les autres; c'eſt ce qui fait la fermeté de la toile d'araignée : au lieu que la fermeté des toiles que nous faiſons pour nos uſages, conſiſte dans l'entrelaſſement des fils de la *chaîne* avec ceux de la *trame*. L'araignée a grand ſoin de tripler & de quadrupler les bords de ſa toile, pour lui donner plus de fermeté.

Voilà les filets tendus pour prendre ſa proie : c'eſt-là que, cachée dans le coin de ſa toile, elle l'attend avec patience. Elle eſt avertie du moindre inſecte qui tombe dans ſa toile, parceque tous ſes fils retentiſſent à un centre commun.

Quand la mouche, qui ſe prend dans ce filet tendu, eſt petite, l'araignée la ſaiſit avec ſes tenailles, & l'emporte dans ſon nid pour s'en nourrir. Si la mouche eſt un peu groſſe en comparaiſon de l'araignée, & qu'avec ſes aîles & ſes pattes elle puiſſe l'incommoder, alors l'araignée ſupplée à la foibleſſe par l'art; elle l'enveloppe d'une grande quantité de fils, & la garotte, au point qu'elle ne puiſſe remuer ni aîles ni pattes. L'araignée alors l'emporte dans ſon nid, & elle lui ſuce toutes les humeurs du corps. Quelquefois la mouche eſt ſi forte & ſi groſſe, que l'araignée déſeſpere de la vaincre : pour lors elle prend ſon parti; elle déchire l'endroit de la toile où la mouche eſt

tenue : elle la détache, la jette dehors ; & à l'inſtant, elle racommode ſa toile déchirée. Dans toutes les circonſtances elle ne laiſſe dans le dehors aucunes traces de cruauté capables de rendre ſa demeure ſuſpecte & d'en inſpirer de l'éloignement.

L'*araignée domeſtique* change de peau tous les ans, même aux pattes, comme les écreviſſes : elle ne grandit guere du corps, mais beaucoup des jambes : ſa vie peut aller à quatre ans.

Araignée des Jardins.

L'*araignée des jardins* a quatre grands yeux, couverts d'une croûte dure, polie & tranſparente, (car les yeux des araignées ne ſont point à rézeau, comme les grands yeux des mouches.) Ces quatre yeux ſont placés en quarré ſur le front ; & il y a deux autres yeux plus petits à chaque côté de la tête. Ces araignées ſont de différentes couleurs : il y en a de vertes, de blanches & de griſes.

L'araignée des jardins nous fait voir une toile circulaire, ſuſpendue en l'air, faite avec tout l'art & toute l'induſtrie poſſible. Elle forme d'abord pluſieurs fils droits, qui, en ſe traverſant, ſont diſpoſés en toile : elle choiſit le centre, & de-là elle conduit toujours circulairement des fils peu diſtans les uns des autres, mais avec une régularité égale à celle du compas. Plus les cercles approchent du centre, plus ils ſont ſerrés, & plus par conſéquent ils donnent de force à l'ouvrage. L'araignée ſe tient dans le centre de ſa toile, auquel le moindre ébranlement retentit, & elle fond ſur l'inſecte pris dans ſes filets : ce qui eſt rendu d'une maniere bien énergique par ces vers traduit de Pope.

Contemplez l'araignée . . . .
Que ſon toucher eſt vif, qu'il eſt prompt, qu'il eſt ſûr !
Sur ſes pieges tendus ſans ceſſe vigilante,
Dans chacun de ſes fils elle paroît vivante.

Araignée des Caves.

L'*araignée des Caves* fait ſon nid dans les vieux murs : elle n'a que ſix yeux, dont deux ſont placés au milieu du front, & deux à chaque côté de la tête. Les araignées de cette eſpece ont les jambes courtes, leur corps eſt noir & velu : elles ſont fortes & méchantes : elles pincent fort ſerré ; mais on dit que leur morſure dans ce pays-ci n'eſt point dangereuſe. Si elles font ſentir de la douleur, ce ne peut être qu'en pinçant, car on ne leur connoît point d'aiguillon.

La Nature a pourvu chaque eſpece d'animaux de la ſagacité & de l'adreſſe qui leur étoit néceſſaire pour ſe ſaiſir de leur proie. Il y a une eſpece d'araignée qui ſe pratique un petit creux dans le ſable, qu'elle tapiſſe intérieurement de ſoie pour empêcher que le ſable ne s'éboule. Elle ſe tient au guet à

l'ouverture de ce creux; & quand une mouche vient se poser près de-là, fût-ce même à la distance de trois pieds, elle court dessus avec une extrême vîtesse, l'attrape & l'emporte dans son trou.

Araignée vagabonde.

L'*araignée vagabonde* est ainsi nommée, parcequ'elle n'est jamais sédentaire dans son nid, comme les autres araignées. Elle va chercher sa proie, & la chasse avec beaucoup de ruse & de finesse. Cette araignée a deux grands yeux au milieu du front, deux plus petits aux extrémités du front, deux de la même grandeur sur le derriere de la tête.

Comme les araignées n'ont point de col, & ne sauroient mouvoir la tête, la Nature y a suppléé par le nombre & la position des yeux : étant obligées de vivre d'une proie aussi agile & aussi alerte que la mouche, il falloit que leur vue s'étendît de tous côtés. L'araignée vagabonde prend les mouches en sautant, sans faire aucun mouvement de la tête pour les découvrir. Ce mouvement auroit pu effaroucher cet insecte timide.

Les bras de l'*araignée vagabonde* se terminent en un bouquet de plumes. Cette araignée s'en sert pour les jetter sur les aîles de la mouche qu'elle a attrapée. Elle ne fait point de fil.

Araignées faucheurs.

Les *araignées de campagne*, connues sous le nom de *Faucheurs*, ont huit yeux placés d'une maniere extraordinaire. Il y en a deux très petits & noirs, au milieu du front : aux extrémités du front, à droite & à gauche, il y a deux petites bosses; & sur le sommet de chacune de ces bosses, trois yeux placés en trefle, & qui ont une cornée blanche & transparente. Les jambes de cette espece sont fort minces, & plus longues que celles des autres araignées; ce qui leur étoit nécessaire pour marcher au milieu des herbes.

Ces araignées sont de grandes fileuses : dans l'automne, les chaumes paroissent tout couverts & brillans de leurs fils. Lorsque le vent en a réuni une certaine quantité, on les voit quelquefois voltiger assez haut dans les airs, & ils paroissent d'une blancheur éclatante : ces paquets de soie se collent un peu au doigt lorsqu'on les touche; il est fâcheux que le peu de force de ces fils fasse désespérer d'en pouvoir faire usage.

Quelques Observateurs pensent que cette quantité de fils qu'on voit flotter en l'air, sont l'ouvrage d'une sorte d'*araignées vagabondes*, & non des *faucheurs;* & que la pratique de ces araignées fileuses est de laisser tomber leur fil de l'*anus*, de le traîner après elles, & ensuite de l'ajuster suivant l'usage qu'elles en veulent faire. Ces mêmes Observateurs prétendent que les fils longs sont des especes de voiles qui font aller l'animal au gré du vent, & qu'ils sont en même tems des filets qui lui tiennent lieu de toiles, & qui arrêtent les moucherons : il est curieux de voir ces rêts remplis de membres d'insectes dévorés, de pieds de moucherons, & servir également d'aîles aux araignées. A l'égard des fils courts, pelotonnés, qui ne

contiennent aucuns débris de proie, ni aucun vestige de l'animal qui les fabrique, ce sont autant d'essais rebutés par les grandes voyageuses, ou les amusemens de leur premier âge : mais tout ceci mérite confirmation.

La Tarentule.

L'*araignée enragée* est la fameuse *Tarentule*, sur laquelle on a fait de grandes dissertations, & débité bien des contes. Cette espece d'araignée a le port & la figure à-peu-près de nos araignées domestiques; mais elle est dans toutes ses parties beaucoup plus forte & plus robuste. Elle a les jambes & le ventre tachetés de noir & de blanc; le dos, aussi-bien que toute sa partie antérieure, est noir. Les yeux de cette espece d'araignée, au contraire des autres, sont couverts d'une cornée humide & tendre, qui se flétrit & s'enfonce après la mort de l'insecte. Ses yeux sont d'un jaune doré, & étincelans comme ceux des chiens & des chats quand on les voit dans l'obscurité.

La *tarentule* a été ainsi nommée à cause de *Tarente*, Ville de la Pouille, où elle est fréquente. On dit que cette araignée est très venimeuse, & que sa morsure occasionne des symptômes qui paroissent aussi singuliers que la guérison. On ajoute que ceux qui en sont mordus, ont des symptômes différens : les uns chantent, les autres rient, les autres pleurent; d'autres ne cessent de crier, d'autres sont assoupis, d'autres ne peuvent dormir. Enfin on prétend que le remede qui les soulage le plus, est de les faire danser à outrance. Pour cet effet, on leur fait entendre des symphonies qui leur plaisent le plus : on essaie divers instrumens; on leur joue des airs de différentes modulations, jusqu'à ce qu'on en trouve un qui flatte le malade : alors, dit-on, il saute hors du lit, & se met à danser jusqu'à ce qu'il soit en nage & hors d'haleine; ce qui le guérit. Voilà de ces faits qui retentissent continuellement aux oreilles de tout le monde, & que l'on présente comme vrais. Cependant plusieurs personnes très curieuses & très instruites qui ont voyagé en Italie, entr'autres M. l'Abbé Nollet, se sont assurées que ce fait passoit pour être fabuleux, même dans la Pouille, parmi les gens éclairés; & qu'il n'y a que des gens de la lie du peuple & des vagabonds, qui, se disant piqués de cet insecte, paroissent guérir par la danse & la musique, & gagnent leur vie par cette sorte de charlatanerie. On ne craint point les *tarentules* à Rome, parcequ'il n'y a point d'exemple qu'elles aient incommodé quelqu'un. Il paroît, quoi qu'on en dise, que le *tarentisme* n'est pas plus dangereux dans la Pouille.

Les *tarentules* ourdissent de la toile comme les autres araignées, & elles y attrapent des mouches & des papillons, dont elles se nourrissent. Elles habitent dans des trous de terre & dans des fentes de muraille. Pendant l'hiver elles restent cachées sous terre : elles se battent, se tuent, se mangent les unes les autres. Elles font jusqu'à soixante œufs à la fois : elles les tiennent attachés à leur poitrine, jusqu'à ce qu'ils soient éclos; puis elles gardent

leurs petits ſous leur ventre, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus aſſez grands pour marcher & pour travailler.

Les Curieux qui ſont bien aiſes d'avoir des *tarentules*, emploient des payſans pour les dénicher : ceux-ci connoiſſent les trous où ces inſectes ſe retirent, ils imitent le bourdonnement d'une mouche ; la *tarentule* ſort bruſquement pour attraper ſa proie, & elle eſt priſe elle-même au piege qu'on lui a dreſſé.

Sentimens ſur l'accouplement des Araignées, & les parties qui ſervent à la génération.

Quelques Naturaliſtes ont cru que cette eſpece d'inſecte étoit *androgyne* ou *hermaphrodite ;* cependant la diverſité du ſexe paroît manifeſtement dans les araignées, la femelle eſt bien plus grande & plus groſſe que le mâle : cela va ſi loin, que M. Hombert a été obligé de mettre dans la balance juſqu'à cinq & ſix araignées mâles des jardins, contre une femelle de la même eſpece, pour en trouver le poids égal. Obſervation aſſez commune dans la plûpart des inſectes ; tout au contraire des quadrupedes, dont les mâles ſont plus grands & plus forts que les femelles.

Le Savant Liſter a obſervé qu'il y a des nœuds aux extrémités de ces bras dont on a parlé, & qui ſervent à l'araignée pour manier la proie qu'elle tient dans ſes tenailles. C'eſt à l'extrémité de ces *bras* ou *antennes* des mâles, qu'il a obſervé un *nœud* qui ne ſe trouve point à celles des femelles : il a penſé que ces *nœuds* étoient la partie maſculine ou ſon étui dans les araignées à huit yeux ; & qu'ils faiſoient alternativement leur fonction dans l'accouplement. M. Lyonnet, grand Obſervateur, nous a confirmé la même choſe dans ſes excellentes Remarques ſur la Théologie des inſectes de Leſſer. Voici ſes propres termes :

» Ces *nœuds* ſont plus remarquables qu'ils ne paroiſſent. Peut-être aura-» t-on peine à me croire, ſi je dis que ce ſont les inſtrumens de la généra-» tion du mâle. Je puis cependant aſſurer, pour l'avoir vu plus d'une fois, » que certaines eſpeces d'araignées s'accouplent par-là. Les mâles de ce » genre ont le corps plus mince, & les jambes plus longues que les femelles. » C'eſt un ſpectacle aſſez riſible que de leur voir faire l'amour. L'une & » l'autre montées ſur des tapis de toile, s'approchent avec circonſpection & » à pas meſurés ; elles allongent les jambes, ſecouent un peu la toile, ſe » tâtonnent du bout du pied, comme n'oſant s'approcher. Après s'être tou-» chées, ſouvent la frayeur les ſaiſit : elles ſe laiſſent tomber avec précipita-» tion, & demeurent quelque tems ſuſpendues à leurs fils. Le courage en-» ſuite leur revient ; elles remontent & pourſuivent leur premier manege. » Après s'être tâtonnées aſſez long-tems avec une égale défiance de part & » d'autre, elles commencent à s'approcher davantage, & à devenir plus » familieres. Alors les tâtonnemens deviennent plus fréquens & plus har-» dis : toute crainte ceſſe ; & enfin, de privautés en privautés, le mâle

» parvient à être prêt à conclure. Un des deux boutons des antennes s'ouvre » tout d'un coup & comme par reſſort; il fait paroître, & à découvert, un » corps blanc : l'antenne ſe plie par un mouvement tortueux; ce corps ſe » joint au ventre de la femelle, un peu plus bas que ſon corcelet, & fait la » fonction à laquelle la Nature l'a deſtiné.

Quand on ignore que les araignées ſe haïſſent naturellement, & ſe tuent en toute autre rencontre que lorſqu'il s'agit de s'accoupler, on ne peut qu'être ſurpris de la maniere biſarre dont elles ſe font l'amour : mais quand on connoît le principe qui les fait agir de la ſorte, rien ne paroît étrange; & l'on ne peut qu'admirer l'attention qu'elles ont à ne ſe pas livrer trop aveuglément à une paſſion ou à une démarche imprudente qui pourroit leur devenir fatale. C'eſt un avis qu'elles donnent au Lecteur.

Voilà un accouplement des plus ſinguliers, & très différent de tous ceux que les autres inſectes nous font voir. Sa ſingularité ne feroit cependant pas une raiſon de le nier : la Nature auſſi riche que variée dans ſes productions, nous fait voir à chaque inſtant, qu'elle arrive aux mêmes fins par mille moyens différens.

Les Anciens, d'après Ariſtote, diſent que les araignées s'accouplent à reculons; & quelques Modernes prétendent que c'eſt ventre contre ventre. L'Auteur du Mémoire ſur les *Araignées aquatiques*, dit avoir obſervé à la partie poſtérieure du mâle, un tuyau recourbé : ce tuyau a du reſſort. Si on l'éleve comme pour le renverſer ſur le corcelet, il échappe à l'épingle avec laquelle on l'éleve, & reprend ſa premiere ſituation. Cet Auteur croit que ce canal recourbé n'eſt que le fourreau; car on voit à travers un organe noir. La ſituation de la partie qui caractériſe la femelle, n'eſt point douteuſe : celle qui caractériſe l'araignée mâle, eſt différemment placée. Je crois qu'on peut penſer, d'après les obſervations de ces illuſtres Naturaliſtes, que la maniere de s'accoupler varie beaucoup, ſuivant les différentes eſpeces d'araignées.

Quoi qu'il en ſoit de cet accouplement, toutes les araignées ſont ovipares; avec cette différence, que les unes font une grande quantité d'œufs, comme celles des jardins, & celles qu'on appelle communément *Faucheurs*; & que les autres en font fort peu, comme nos *araignées domeſtiques*. Leurs œufs ſont ronds, de la groſſeur des ſemences de pavot : la coque en eſt molle, tranſparente, membraneuſe. Ils different en couleur, ſuivant les eſpeces d'araignées.

Les araignées filent une ſoie plus forte que celle dont leur toile eſt compoſée, pour envelopper leurs œufs pour les mettre à couvert du froid & des inſectes qui pourroient les manger. Les coques des diverſes eſpeces d'araignées varient beaucoup pour la forme & pour la couleur. Certaines araignées filent deux ou trois petites boules de couleur rougeâtre, dans leſquelles leurs œufs ſont renfermés : elles les laiſſent ſuſpendues à des fils, & ces boules ſont cachées derriere des feuilles ſeches; d'autres donnent à leurs coques la figure d'une poire qu'elles ſuſpendent à un fil; d'autres font de petites coques

rondes, d'un beau blanc, de la grosseur d'un pois, & qu'on trouve dans les feuilles repliées par les chenilles.

Les araignées ne couvent point leurs œufs, mais elles en ont un soin extrême. Si on les fait fuir, elles emportent avec elles la coque qui contient l'espérance de leur postérité. Aussi-tôt que les petits sont éclos, ce qui arrive au bout de vingt-un jours, ils commencent à filer, & grossissent à vue d'œil. Lors même qu'ils n'attrappent point encore de mouches, ils grandissent chaque jour de plus du double de leur grosseur, sans prendre aucune nourriture sensible.

De la Soie des Araignées.

On doit, pour ainsi dire, autant de reconnoissance aux Citoyens zélés qui, dans leurs travaux, ont tendu à l'utilité publique sans avoir eu le bonheur d'y réussir, qu'à ceux qui, avec les mêmes vues, sont arrivés à leurs fins. Les premiers avoient la même intention : ils ont mis sur la voie; quelquefois il ne faut qu'un pas de plus pour la perfection, mais ce pas est réservé à la postérité. M. Bon, Premier Président de la Chambre des Comptes de Montpellier, & Associé honoraire de la Société Royale des Sciences de la même Ville, a envoyé, en 1709, à l'Académie des Sciences, des mitaines & des bas faits de soie d'araignée. Ces ouvrages étoient aussi beaux & presqu'aussi forts que les ouvrages faits avec de la soie ordinaire.

Voici une légere idée de la maniere dont il fit préparer cette soie. Après avoir fait ramasser un grand nombre de *coques d'araignées* (ce sont ces petites boules de soie dans lesquelles les araignées enveloppent leurs œufs), M. Bon les fit battre pendant quelque tems pour en faire sortir toute la poussiere; on les lava parfaitement dans de l'eau tiede; on les mit tremper dans un grand pot avec de l'eau de savon, du salpêtre, & un peu de *gomme arabique*. On fit bouillir le tout pendant deux ou trois heures; on relava ensuite toutes les coques d'araignées avec de l'eau tiede, pour en bien ôter tout le savon. On les laissa sécher : on les fit ramollir un peu entre les doigts, pour les faire carder plus facilement. On employa pour cette soie, des cardes beaucoup plus fines que celles que l'on emploie pour la soie ordinaire; & on obtint par ce moyen, une soie d'une couleur grise agréable, approchante du gris de souris : on la fila, & on en fit des bas & des mitaines. Cette soie prend aisément toutes sortes de couleurs.

Cette découverte se présentoit avec des apparences assez favorables, & méritoit d'être suivie. L'Académie chargea M. de Réaumur & un autre de ses membres, de suivre de près les découvertes de M. Bon. M. de Réaumur le fit avec son zele ordinaire; mais il trouva que les toiles d'araignée n'étoient nullement propres à être mises en œuvre, parceque les fils en étoient trop délicats, & qu'il en eût bien fallu quatre-vingt-dix pour faire un fil égal en force à celui que file le ver à soie; & bien dix-huit mille pour faire un fil à coudre, aussi fort que ceux des fils de ces vers.

Il ne restoit que les coques qu'elles filent autour de leurs œufs, dont on pouvoit

pouvoit eſpérer quelque utilité. Il les examina, & s'apperçut qu'il n'y avoit que celles des *araignées des jardins*, dont les toiles ſont faites de rayons qui partent d'un centre, autour duquel tourne un fil en ſpiral, qui puſſent être de quelque uſage, les coques des autres fourniſſant trop peu de fils, ou le fil n'ayant pas les qualités requiſes.

Il s'agiſſoit enſuite de ſavoir ſi l'on pouvoit avoir la ſoie de ces coques à auſſi bon marché que la ſoie commune; ou bien ſi, étant plus chere, elle ſeroit auſſi plus belle. La premiere queſtion fut bientôt décidée : quoique M. de Réaumur trouvât dans les vers de terre & dans la ſubſtance molle des plumes nouvelles, une nourriture fort aiſée à procurer aux araignées, & qu'ainſi la difficulté de leur fournir aſſez de mouches, ceſsât, il en rencontra une autre qu'il n'y avoit pas moyen de lever; c'étoit celle qui naiſſoit de la haine mutuelle qu'elles ſe portent. Elle ôtoit tout moyen de les élever enſemble : il auroit donc fallu les élever chacune ſéparément; ce qui ne pouvoit ſe faire ſans un travail infini, & par conſequent ſans beaucoup de dépenſes; vû ſur-tout qu'il trouva que les fils des coques d'araignées étoient cinq fois plus fins que ceux des vers à ſoie, & qu'il falloit douze fois plus d'araignées que de vers, pour fournir une même quantité de ſoie; de ſorte que pour avoir une ſeule livre de *ſoie d araignée*, il auroit fallu près de vingt-huit mille coques, qu'on ne pouvoit ſe procurer qu'en nourriſſant un bien plus grand nombre d'araignées, puiſqu'il n'y a que les femelles ſeules qui filent ces coques pour envelopper leurs œufs. Il étoit donc démontré que la ſoie d'araignée devoit coûter beaucoup plus chere que la ſoie ordinaire. Reſtoit à ſavoir ſi elle étoit plus belle ou plus luſtrée; c'eſt ce que M. de Réaumur ne trouva pas : il prétend au contraire qu'elle avoit moins de luſtre; & il en attribue la raiſon à ce que les fils qui compoſent la ſoie d'araignée, ſont plus délicats & plus crépés que ceux des vers à ſoie.

On aura ſans doute regret, dit M. de Réaumur, de ce qu'il nous reſte ſi peu d'eſpérance de profiter d'une découverte ſi ingénieuſe. Mais, ajoute-t-il, il reſte encore quelque eſpece de reſſource : peut-être trouvera-t-on des araignées qui donnent plus de ſoie que celles que nous voyons communément dans le Royaume. Il eſt certain, par le rapport de tous les Voyageurs, comme nous le verrons plus bas, que celles de l'Amérique ſont beaucoup plus groſſes que les nôtres; d'où il ſemble qu'elles doivent faire de plus groſſes coques. Les *vers à ſoie*, quoiqu'originaires de pays éloignés, nous aideroient même à eſpérer que les *araignées de l'Amérique* pourroient vivre dans ceux-ci. Quoi qu'il en ſoit, il faut expérimenter; c'eſt la ſeule voie de découvrir des choſes utiles & curieuſes.

Si l'on eût pu tirer parti des coques de ſoie d'araignées de ce pays, on auroit eu des ſoies de couleur naturelle, beaucoup plus variée que ne l'eſt celle des *vers à ſoie*, qui eſt toujours aurore ou blanche; au lieu que les coques d'araignées en donneroient de jaune, de blanche, de griſe, de bleu céleſte, & d'un beau brun caffé. Ces dernieres ſont rares : on n'en trouve guere que dans quelques champs de genêt. Elles different des autres, en ce que la

ſuperficie eſt recouverte d'un tiſſu très ſerré, ſemblable à ce qui reſte ſur la coque d'un ver à ſoie, lorſqu'on l'a dévidée en partie.

Il faut obſerver une petite différence entre le travail de M. Bon & celui de M. de Réaumur : c'eſt que le premier ayant travaillé ſur la ſoie des araignées de Languedoc, de la Provence, pays plus chauds, a trouvé des coques plus abondantes & plus garnies de ſoie, que ne le ſont celles des araignées qui naiſſent dans nos pays tempérés, ſur leſquelles M. de Réaumur a exercé ſon travail.

Venin de l'Araignée.

La plûpart des hommes haïſſent les araignées ; les femmes ſur-tout en ont tant d'horreur, que l'idée ſeule d'une araignée ſuffit quelquefois pour les faire trouver mal. Cette impreſſion vient ſans doute d'une idée imbue dès l'enfance, que cet animal eſt venimeux. Si la morſure de l'araignée eſt venimeuſe, ce ne peut être que dans les pays chauds ; dans les pays tempérés, tels que le nôtre, elles ne ſont point dangereuſes : nous n'avons que l'*araignée de cave* qui pince très ſerré, mais dont la morſure n'a point de ſuites. La *Tarentule*, même dans la Pouille, ſuivant les obſervations de pluſieurs Curieux, comme nous l'avons vu, n'eſt point dangereuſe. Peut-être la morſure de nos araignées, ou leur attouchement, peut-elle dans certaines perſonnes occaſionner une démangeaiſon ou légere inflammation, tandis qu'elle n'agit point le moins du monde ſur d'autres.

Nous voyons une multitude d'animaux qui en ſont très avides, & qui les mangent ſans en être incommodés. Le *ſinge* en eſt très friand : la *volaille*, le *roſſignol*, la *fauvette*, la *gorge-rouge*, & autres petits oiſeaux à bec éfilé, en font leur nourriture journaliere. La grande *fauſſe guêpe*, appellée *mouche ichneumone*, ſaiſit les araignées, les porte à ſon nid, & les y enferme pour ſervir de nourriture aux petits qui doivent éclore. La *guêpe* & le *frelon* fondent quelquefois ſur les plus groſſes araignées, les portent par terre, leur coupent les jambes, & s'envolent avec le corps mutilé.

Il y a des goûts biſarres, même parmi des peuples entiers. Les habitans de la côte de Guinée, mangent les *moucherons ;* ceux de l'Iſle de Ceylan, les *abeilles ;* ceux de la nouvelle Eſpagne, les *fourmis ;* les Hottentots, les *poux ;* d'autres, les *vers à ſoie*, s'il en faut croire les relations des Voyageurs. Des faits bien avérés prouvent que pluſieurs perſonnes ont mangé des araignées ſans en être incommodées. M. de la Hire a aſſuré à l'Académie des Sciences, qu'il avoit connu une Demoiſelle, qui, lorſqu'elle ſe promenoit dans un jardin, ne voyoit point d'araignées qu'elle ne ſaisît & ne croquât ſur-le-champ. Il eſt parlé de la fameuſe *Anne de Schurman* qui les cherchoit par goût, & les mangeoit avec délices. Pour s'excuſer de l'attrait ſingulier qui la portoit ainſi à manger des araignées, elle ſoutenoit en plaiſantant, qu'il falloit qu'elle fût née ſous le ſigne du ſcorpion. Dans le pays des Kamſchadales où les araignées ſont fort rares, les femmes qui veulent avoir des enfans, recherchent ces inſectes, & les mangent ; elles s'imaginent

que ce mets les rendra fécondes, & qu'elles accoucheront plus aisément.

On voit les araignées déposer leurs œufs sur les fruits dont on mange tous les jours, sans que les estomacs les plus délicats en soient incommodés. Voilà des faits qui prouvent que l'araignée, prise intérieurement, ne peut faire de mal : nous devons cependant convenir que quelques personnes ayant avalé chacune trois grosses araignées noires, il leur est survenu un sentiment de froid, de convulsion & de contraction dans l'estomac : on a eu recours à deux prises de thériaque lorsque la pâleur du visage & l'envie de vomir firent connoître qu'elles se trouvoient incommodées ; alors tous les symptômes disparurent, & il n'en est rien résulté de fâcheux.

L'araignée, ainsi que sa toile, contient beaucoup d'alkali volatil & d'huile. La toile d'araignée est vulnéraire, astringente & consolidante : elle arrête le sang étant appliquée sur les plaies récentes. Rien de si commun parmi le peuple, que de s'en servir pour les coupures. Il faut en mettre dans la plaie si-tôt qu'elle est faite, ce qui l'empêche de se tuméfier.

On raconte mille histoires fabuleuses de l'inimitié qu'il y a entre l'*araignée* & le *serpent*, & de celle qui regne entre le *crapaud* & l'*araignée*. Bien des personnes disent, que quand un crapaud passe sous une toile d'araignée, l'araignée descend pour mordre le crapaud ; & que si elle le mord, il est empoisonné. M. Lyonnet a fait l'expérience de faire descendre une araignée sur un crapaud, & jamais ces animaux n'ont paru avoir la moindre envie de se battre.

Araignées aquatiques.

L'araignée aquatique est un insecte en quelque sorte *amphibie ;* car il vit & nage dans les eaux où périssent toutes les autres especes d'*araignée*, & il peut vivre hors de cet élément dont il sort quelquefois pour poursuivre des insectes, & les emporter dans l'eau lorsqu'il les a pris. Cet insecte nous fait voir les manœuvres les plus curieuses & les plus singulieres.

Cette espece d'araignée ressemble presque tout-à-fait aux *Araignées terrestres.* Elle a la partie postérieure, ainsi qu'elles, garnie de filieres dont elle fait aussi usage pour filer. On la voit quelquefois nager au milieu des eaux avec beaucoup d'agilité, tantôt en montant, tantôt en descendant : elle nâge sur le dos, le ventre en haut. Ce qui frappe le plus, lorsqu'on observe cet insecte nâgeant, c'est que son ventre paroît brillant & comme enduit d'un vernis argentin, semblable à du vif-argent. Ce brillant dépend de ce que l'eau ne s'attache pas au ventre de cette araignée, qui est gras, & qu'il y a toujours une lame ou couche d'air entre l'un & l'autre. Cet air sert beaucoup à cet insecte. Il sait, par ce moyen, se procurer un domicile où il est à sec au milieu de l'eau. Pour cet effet, cette araignée attache quelques fils à des brins d'herbe dans l'eau même : ensuite montant à la surface, toujours sur le dos, elle tire hors de l'eau son ventre qui paroît sec & élevé sur la surface de ce liquide ; pour lors elle le retire vivement dans l'eau, & entraîne avec lui une forte bulle d'air dont il reste couvert : elle descend vers

ſes fils, & y laiſſe cette bulle d'air, ou du moins une partie qui ſemble s'attacher à ces fils. Voilà déja une bulle ronde, une eſpece de cloche d'air au milieu de l'eau, que les fils qui ſont au-deſſus empêchent de remonter à la ſurface. Alors l'araignée y retourne, en rapporte de nouvel air, qu'elle porte à ſa cloche, ce qui l'augmente de volume. Elle répete ce manege juſqu'à ce que la cloche ſoit plus groſſe qu'une noiſette & capable de la contenir. On la voit alors y entrer, en ſortir, y apporter les inſectes qu'elle prend pour les y manger. Quand elle entre dans ſa cloche, elle l'aggrandit en y apportant avec elle la lame d'air dont ſon ventre eſt toujours enduit : quand elle en ſort, elle la diminue en entraînant avec ſon ventre une portion d'air. Telle eſt la méchanique qu'emploie cette araignée pour commencer ſon domicile : elle recouvre enſuite cette bulle d'air d'une eſpece de matiere vitrée ; & elle la renforce & la tapiſſe, pour ainſi dire, de fils au petit point. On ne peut voir ſans étonnement, qu'une bulle d'air ſerve ainſi de moule & de baſe à la coque de ſoie de l'araignée, & qu'elle ſubiſſe tant de frottement ſans éclater.

Ces logemens tranſparens different quelquefois pour la forme & pour la grandeur : il y en a qui reſſemblent à des cloches de plongeurs, avec cette différence cependant qu'un poiſſon vorace peut entrer dans la cloche des plongeurs, & que l'*araignée aquatique* au contraire, ne craint point d'ennemi dans la ſienne, le deſſous n'étant point ouvert. D'autres ont la figure d'un rognon. Les uns ſont de la groſſeur d'une noix ; d'autres ſont très petits. Tous ces logemens ſont propres à diverſes eſpeces de ces araignées, dont quelques-unes même ſont ſi petites, qu'elles ne ſont viſibles que par leur bulle.

Le P. L........, Prêtre de l'Oratoire, qui, dans ſon excellent *Mémoire pour ſervir à commencer l'Hiſtoire des Araignées aquatiques*, a ſi bien détaillé tous les procédés induſtrieux de cette eſpece d'inſecte, ſoupçonne que ces araignées ont deux portées par an ; une au printems, & l'autre au mois de Septembre. On leur voit alors deux ou trois loges qui communiquent l'une à l'autre, deſtinées apparemment à ſervir de logement à leurs petits. Il croit que le mâle en fait une autre à côté de celle de la femelle, mais pourtant iſolée. Quand cette loge eſt faite, le mâle en fait ſortir ſon corps en partie, & entraîne avec lui ſon domicile. Il perce la cloiſon de la loge de la femelle ; & introduiſant ſon corps dans cet appartement étranger, les deux bulles ſe réuniſſent ſubitement par leurs bords, comme deux gouttes d'eau qu'on approche l'une de l'autre, & les deux appartemens n'en font plus qu'un.

L'Ecrivain, d'après lequel nous parlons, a obſervé une de ces araignées qui habitoit dans un appartement à trois loges, & qu'il a reconnu depuis être une femelle. Il l'a vue couchée ſur le dos dans ſa loge, le ventre en haut, les pattes étendues, comme morte pendant un jour entier. Il a vu une autre araignée entrer dans la loge où celle-ci étoit giſſante : elle gliſſa ſon corps ſur le ventre de l'autre ; cela dura un inſtant, après lequel l'araignée qui avoit l'air d'être morte, ſembla reſſuſciter : elle ſe releva, & courut

après l'autre qui s'enfuyoit avec précipitation. Ce ſpectacle qu'il a remarqué pluſieurs fois, & l'examen des ſexes ne lui ont pas permis de douter qu'il ne fût queſtion d'accouplement.

Ces eſpeces d'araignées aquatiques ſont communément fort vives : on les voit tranſporter ſans ceſſe çà & là leur bulle. Elles ſe dévorent les unes les autres, ainſi que les *araignées terreſtres ;* & il paroît que les petites araignées qu'on voit marcher ſur l'eau pour y prendre des mouches aquatiques, ſont de leur goût. Mais elles ont elles-mêmes pour ennemi, les *punaiſes d'eau* & les *nymphes à maſque*, qui les détruiſent très promptement.

Ces eſpeces d'*araignées aquatiques* ſe trouvent dans les eaux de mares & d'étang, rarement autour de Paris, mais fréquemment en Champagne, ainſi que le dit M. Geofroy, qui, après avoir obſervé lui-même ces inſectes, & avoir ſi bien décrit, ainſi que nous l'avons fait d'après lui, l'adreſſe de ces araignées dans la conſtruction de leur bulle, rend témoignage à la vérité des faits énoncés dans le *Mémoire du P. L....... ſur les araignées.* Ce Mémoire eſt devenu très rare.

Araignée Maçonne.

On pourroit auſſi la nommer *Araignée mineuſe*, à cauſe des différens genres d'induſtrie dont elle eſt capable, & que nous allons décrire d'après M. l'Abbé de Sauvages, de la Société Royale de Montpellier.

L'*araignée maçonne* ne tend point de filets comme les autres : elle reſſemble preſque entierement à celle des caves ; elle en a la forme, la couleur & le velouté. Sa tête eſt, de même, armée de deux fortes pinces, qui paroiſſent être les ſeuls inſtrumens dont elle puiſſe ſe ſervir pour creuſer un terrier comme un lapin, & pour y fabriquer une porte mobile, qui ferme ſi exactement, qu'à peine peut-on introduire une pointe d'épingle entre ſes joints. Elle apporte, ainſi que les fourmis & pluſieurs autres inſectes, une grande attention pour le choix d'un lieu favorable pour établir ſon habitation. Elle choiſit un endroit où il ne ſe rencontre aucune herbe, un terrein en pente pour que l'eau de la pluie ne puiſſe pas s'y arrêter, & une terre exempte de pierrailles qui oppoſeroient un obſtacle invincible à la conſtruction de ſon domicile : elle le creuſe à un ou deux pieds de profondeur ; elle lui donne aſſez de largeur pour s'y mouvoir facilement, & lui conſerve par-tout le même diametre ; elle le tapiſſe enſuite d'une toile adhérente à la terre, ſoit pour éviter les éboulemens, ſoit pour avoir priſe à grimper plus facilement, ſoit peut-être encore pour ſentir du fond de ſon trou ce qui ſe paſſe à l'entrée.

Mais où l'induſtrie de cette araignée brille particulierement, c'eſt dans la fermeture qu'elle conſtruit à l'entrée de ſon terrier, & auquel elle ſert tout à la fois de porte & de couverture. Cette porte ou trappe eſt peut-être unique chez les inſectes ; & ſelon M. de Sauvages, on n'en trouve point d'exemple, que dans le nid d'un oiſeau étranger, repréſenté dans le Tréſor d'Albert Séba. Elle eſt formée de différentes couches de terre, détrempées

& liées entr'elles par des fils, pour empêcher vraiſemblablement qu'elle ne ſe gerce, & que ſes parties ne ſe ſéparent : ſon contour eſt parfaitement rond : le deſſus qui eſt à fleur de terre, eſt plat & raboteux ; le deſſous eſt convexe & uni, & de plus il eſt recouvert d'une toile dont les fils ſont très forts & le tiſſu ſerré : ce ſont ces fils qui, prolongés d'un côté du trou, y attachent fortement la porte, & forment une eſpece de penture, au moyen de laquelle elle s'ouvre & ſe ferme. Ce qu'il y a de plus admirable dans cette conſtruction, c'eſt que cette penture ou charniere eſt toujours fixée au bord le plus élevé de l'entrée, afin que la porte retombe & ſe ferme par ſa propre peſanteur : effet qui eſt encore facilité par l'inclinaiſon du terrein qu'elle choiſit. Telle eſt encore l'adreſſe avec laquelle tout ceci eſt fabriqué, que l'entrée forme par ſon évaſement une eſpece de feuillure, contre laquelle la porte vient battre, n'ayant que le jeu néceſſaire pour y entrer & s'y appliquer exactement : enfin le contour de la feuillure & la partie intérieure de la porte ſont ſi bien formés, qu'on diroit qu'ils ont été arrondis au compas. Tant de précautions pour fermer l'entrée de ſon habitation, paroiſſent indiquer que cette araignée craint la ſurpriſe de quelque ennemi : il ſemble auſſi qu'elle ait voulu cacher ſa demeure, car ſa porte n'a rien qui puiſſe la faire diſtinguer ; elle eſt couverte d'un enduit de terre de couleur ſemblable à celle des environs, & que l'inſecte a laiſſé raboteux à deſſein ſans doute, car il auroit pu l'unir comme l'intérieur. Le contour de la porte ne déborde dans aucun endroit, & les joints en ſont ſi ſerrés, qu'ils ne donnent pas de priſe pour la ſaiſir & pour la ſoulever. A tant de ſoins & de travaux pour cacher ſon habitation & pour en fermer l'entrée, cette araignée joint encore une adreſſe & une force ſingulieres pour empêcher qu'on n'en ouvre la porte.

A la premiere découverte que M. l'Abbé de Sauvages en fit, il n'eut rien de plus preſſé que d'enfoncer une épingle ſous la porte de cette habitation pour la ſoulever ; mais il y trouva une réſiſtance qui l'étonna : c'étoit l'araignée qui retenoit cette porte avec une force qui le ſurprit extrêmement dans un ſi petit animal. Il ne fit qu'entr'ouvrir la porte, il la vit le corps renverſé, accrochée par les jambes d'un côté aux parois de l'entrée du trou, de l'autre à la toile qui recouvroit le deſſous de la porte : dans cette attitude qui augmentoit ſa force, l'araignée tiroit la porte à elle le plus qu'elle pouvoit, pendant que le Naturaliſte tiroit auſſi de ſon côté ; de façon que dans cette eſpece de combat, la porte s'ouvroit & ſe refermoit alternativement. L'araignée bien déterminée à ne pas céder, ne lâcha priſe qu'à la derniere extrémité ; & lorſque M. de Sauvages eut entierement ſoulevé la trappe, alors elle ſe précipita au fond de ſon trou.

Il a ſouvent répété cette expérience, & il a toujours obſervé que l'araignée accouroit ſur le champ pour s'oppoſer à ce qu'on ouvrît la porte de ſa demeure. Cette promptitude ne montre-t-elle pas que par le moyen de la toile qui tapiſſe ſon habitation, elle ſent ou connoît du fond de ſa demeure tout ce qui ſe paſſe vers l'entrée ; comme l'araignée ordinaire, qui, par le

moyen de sa toile, prolonge, si cela se peut dire, son sentiment à une grande distance d'elle. Quoi qu'il en soit, elle ne cesse de faire la garde à cette porte, dès qu'elle y entend ou y sent la moindre chose; & ce qui est vraiment singulier, c'est que, pourvû qu'elle fût fermée, M. l'Abbé de Sauvages pouvoit travailler aux environs, & cerner la terre pour enlever une partie du trou, sans que l'araignée, frappée de cet ébranlement ou du fracas qu'elle entendoit, & qui la menaçoit d'une ruine prochaine, songeât à abandonner son poste : elle se tenoit toujours collée sur le derriere de sa porte, & M. Sauvages l'enlevoit avec, sans prendre aucune précaution pour l'empêcher de fuir. Mais si cette araignée montre tant de force & d'adresse pour défendre ses foyers, il n'en est plus de même quand on l'en a tirée : elle ne paroît plus que languissante, engourdie; & si elle fait quelques pas, ce n'est qu'en chancelant. Cette circonstance, & quelques autres, ont fait penser à notre Observateur qu'elle pourroit bien être un insecte nocturne que la clarté du jour blesse : au moins ne l'a-t-il jamais vu sortir de son trou d'elle-même; & lorsqu'on l'expose au jour, elle paroît être dans un élément étranger.

Cette araignée se trouve sur les bords des chemins aux environs de Montpellier; on la rencontre aussi sur les berges de la petite riviere du Lez, qui passe auprès de la même Ville. On n'a pas de connoissance qu'on l'ait encore découverte ailleurs : peut-être n'habite-t-elle que les pays chauds. La maniere singuliere dont se loge cet insecte, si différent des autres araignées, inspire naturellement la curiosité de savoir comment il vit, comment il vient à bout de se fabriquer cette demeure, &c.; mais il faut attendre de nouvelles observations. Jusqu'ici, quelques efforts qu'ait faits M. l'Abbé de Sauvages pour conserver ces araignées vivantes, il n'a pu y réussir : elles sont toutes mortes malgré ses soins, & conséquemment il n'a pu pousser plus loin ses découvertes sur leur maniere de vivre. Il faudroit peut-être, pour parvenir à les mieux connoître, enlever tout à la fois leur demeure & une portion considérable de la terre qu'elles habitent, qu'on placeroit dans un jardin; alors, comme on les auroit sous les yeux, on pourroit plutôt découvrir leurs différentes manœuvres.

Araignées étrangeres.

Il y a, dit le P. Labat (*Voyage de l'Amérique*), dans les Isles de l'Amérique, de très grosses araignées. On en pourroit trouver de la grosseur du poing : elles n'ont jamais eu de cornes, comme quelques-uns l'ont prétendu; & elles sont sans venin : une infinité d'expériences prouvent cette vérité. Selon ce Missionnaire, on se garde bien de les tuer, parcequ'elles mangent certains insectes de la figure des hannetons, qui rongent les papiers, les livres, les tableaux, les hardes, & qui gâtent, par leur ordure & leur mauvaise odeur, tous les endroits où ils se nichent : on les appelle *Ravets*. Voyez *ce mot*. Comme ils volent par-tout, & plus la nuit que le jour, ils se prennent dans les toiles de ces *grosses araignées*; ou bien s'ils sont dans

quelque endroit & qu'ils y dorment, l'*araignée* ne les a pas plutôt apperçus, qu'elle fond dessus avec une vîtesse surprenante, les prend, les lie, pour ainsi dire, & les suce de telle maniere, que lorsqu'elle les quitte, il ne reste plus rien que leurs aîles & leur peau desséchée comme du parchemin.

Il est dit dans l'*Histoire Naturelle des Antilles*, par le P. du Tertre, qu'il y a dans ce pays des araignées qui ont plus de circonférence que la paume de la main, lorsque leurs pattes sont étendues. *Voyez* ce qui en est dit à l'article Phalange.

Ces araignées étant vieilles, sont couvertes d'un duvet noirâtre, aussi doux & aussi pressé que du velours. Comme les serpens, elles quittent tous les ans leur vieille peau. Leur toile est si forte, que les petits oiseaux ont bien de la peine à s'en débarrasser. Elles déposent leurs œufs dans une bourse qu'elles tiennent sous le ventre & qu'elles portent par-tout avec elles : la premiere peau de cette bourse est d'un cuir comme le cannepin ; tout le dedans est rempli d'une filasse comme de la soie. Selon quelques habitans de l'Isle, cette araignée est aussi dangereuse que la vipere : ses poils piquent & brûlent comme des orties.

Il y a à la Louisiane plusieurs especes d'*araignées*, qui sont semblables à celles de France. Mais on y en voit une espece qui n'a rien qui en approche. Elle est grosse comme un œuf de pigeon, mais bien plus longue : sa couleur est noire & bigarrée d'or. Cet insecte fait, sur les arbres, des toiles d'une soie forte, torse & dorée, quelquefois de la grandeur d'un cul de tonneau, dans lesquelles s'arrêtent souvent des oiseaux. Elle renferme ses œufs dans une espece de vase, en forme de coupe, qui est tissu d'une soie dont on pourroit tirer quelque avantage.

Dans l'*Histoire Naturelle de la France Equinoxiale*, il est parlé de diverses especes d'araignées qui se trouvent dans l'Isle de Ceylan. La plus curieuse est une *araignée couleur d'argent*, en forme de *Cancre*. Il y a plusieurs autres especes d'araignées qui sont monstrueuses, & dont la piquûre est mortelle, si on n'y remédie point.

Il y en a aussi dans l'Isle de Corse, en Guinée, dans l'Isle de Madagascar, qui sont fort venimeuses. Au cap de Bonne-Espérance, il y a une araignée de la grosseur d'un pois, dont la morsure est fatale, lorsque l'antidote est appliqué trop tard.

Il y en a une espece dans l'Isle de Ceylan, qui, quoiqu'horrible à voir lorsqu'elle est en vie, ne montre rien de hideux quand elle est morte & conservée dans une liqueur : au contraire, elle paroît fort belle, par les boucliers circulaires qu'elle porte sur le dos. Il y a de ces grosses araignées de l'Isle de Ceylan qui ne font point de toile : si elles se trouvent sur de grands arbres, elles dévident un gros fil, au moyen duquel elles descendent lentement à la maniere des chenilles, qu'elles imitent aussi en formant de leurs fils un nid oval où elles posent leurs œufs. Elles enchâssent leurs nids si fortement sur les branches d'arbres, qu'il est difficile de les en tirer.

Séba dit qu'il y a en Afrique une espece d'araignée qui ressemble à la *Tarentule* ;

Tarentule : on dit que sa morsure produit le même effet que celle de la tarentule, & qu'on emploie le même remede. Séba ajoute que ceux qui se prétendent piqués par ces araignées, ne se font voir en public que pour de l'argent, & qu'il y a lieu de les regarder comme des fourbes. Il y a de certaines araignées que les Negres estiment être un mets fort délicat, & qu'ils mangent avec avidité.

On met dans la classe des *tarentules*, de grosses araignées de la Martinique, très belles, veloutées, & qu'on peut manier sans danger. Il y en a de petites à Saint-Domingue, qu'on appelle *Araignées à cul rouge*, dont la morsure cause une douleur insupportable, mais qui ne fait point mourir.

M. Linnæus donne trente-deux especes d'araignées, dont le plus grand nombre differe par les lieux qu'elles habitent, comme les arbres, les trous de murailles & les sables du bord de la mer.

ARAIGNÉE DE MER. Nom donné à une espece de crustacée. *Voyez* à la suite du mot CANCRE. On appelle aussi *Araignée de mer*, un poisson que nous appellons *Vive* ou *Dragon de mer* : voyez *ce mot*. On donne encore le nom d'*Araignée de mer*, à une espece de coquillage univalve du genre des *Murex*. Voyez *ce mot*.

ARAPEDE. C'est le *Lepas*. Voyez *ce mot*.

ARBENNE, *Lagopus avis*. Oiseau à-peu-près de la grosseur & de la forme d'une perdrix, que l'on voit en Savoie, sur les Alpes & dans la Laponie. Ses plumes sont d'un très beau blanc, à l'exception de celles de la queue. Son bec est court, noir : au-dessus de ses yeux on voit, en place de sourcil, une petite caroncule en croissant, de couleur de vermillon. Ses pattes sont couvertes en entier, jusqu'au bout des doigts, de petites plumes : c'est un des moyens que la Nature a employés pour garantir les oiseaux destinés à vivre dans les neiges. On donne aussi à cet oiseau le nom de *Perdrix blanche*, à cause que sa chair a quelque rapport, pour le goût, avec celle de la perdrix ; car c'est une véritable espece de *gélinote* ou de *francolin*. Les Romains faisoient beaucoup de cas de cette *perdrix blanche*.

ARBOUSE, est un fruit du Nord, assez semblable pour le volume & la forme à une grosse citrouille. On en voit beaucoup à Astracan & à Moscou. L'écorce de ce fruit est d'un verd foncé : sa chair est blanchâtre près de l'écorce, & rouge dans le reste du fruit. Sa pulpe, qui est très succulente & fort saine, se fond dans la bouche en y faisant une sensation des plus agréables. Elle rafraîchit singulierement & sans incommoder. A Moscou on n'en défend pas l'usage dans les fievres ardentes : on en donne par intervalles de petites tranches aux malades. Pour avoir ce fruit parfait, il faut toujours se servir de graines d'arbouse d'Astracan ; autrement le fruit dégénere & devient d'un blanc jaunâtre. Les graines d'arbouse sont parsemées par tout le fruit jusqu'à trois doigts de l'écorce : elles ressemblent un peu aux graines de nos potirons, excepté leur couleur qui est noirâtre, & tachetée de jaune brun.

ARBOUSIER, *Arbutus*. Arbriſſeau originaire de Provence : ſa racine eſt aſſez groſſe & dure. La tige de ce petit arbre eſt couverte d'une écorce crevaſſée, jettant beaucoup de rameaux rougeâtres dans le haut. Ses feuilles ſont preſque ſemblables à celles du laurier, alternes & élégamment dentelées. Sa fleur eſt en grelot, approchant de celle du muguet, diſpoſée en grappe, & d'une odeur agréable. Aux fleurs ſuccedent des baies rondes & ſucculentes, jaunes avant leur maturité, & d'un beau rouge quand elles ſont mûres ; elles ont quelque reſſemblance avec les groſſes fraiſes : elles ſe diviſent en cinq loges qui renferment pluſieurs ſemences menues & oſſeuſes. L'*arbouſier* croît abondamment ſur les lieux montagneux de la Provence, du Languedoc, de l'Italie & de l'Eſpagne. Si cet arbriſſeau, que l'on nomme auſſi *Fraiſier en arbre*, n'étoit point ſi délicat, il ſeroit très propre à mettre dans les remiſes. On le voit preſque toujours en fleur, ou chargé de fruit ; quelquefois même il porte l'un & l'autre tout enſemble : il fleurit principalement en Juillet & Août. Son fruit eſt un an à mûrir : les merles & les grives, même les enfans en ſont très friands. Les abeilles vont volontiers ſur les fleurs de l'arbouſier, & les chevreaux mangent ſes feuilles. Le bois de ce petit arbre eſt blanc, propre à de certains ouvrages, & fait de bon charbon. En Médecine ſes feuilles & ſes fruits ſont eſtimés aſtringens.

ARBRE, *Arbor*. Les arbres ſont les plus élevés & les plus gros des végétaux. On obſerve dans toutes les productions de la Nature, qu'elle ſe plaît à marcher par nuances inſenſibles : on la voit paſſer ainſi de la plante la plus baſſe à la plus élevée, de l'herbe la plus tendre juſqu'au bois le plus dur. Auſſi les hommes ont-ils donné aux plantes divers noms ſuivant leur état, tels que ceux d'*herbes*, de *ſous-arbriſſeaux*, d'*arbriſſeaux* & d'*arbres*. C'eſt dans l'arbre que nous examinerons cette organiſation merveilleuſe, à l'aide de laquelle les ſucs s'élevent, s'élaborent dans les plantes : organiſation commune à l'arbre & à l'herbe la plus ſimple.

On remarque dans un arbre coupé tranſverſalement, le *bois*, l'*aubier* & l'*écorce*. Toutes ces parties ſe font voir dans les branches ; mais la moëlle, qui eſt au centre, s'y fait mieux remarquer. Cette *moëlle* eſt un amas de petites chambrettes ſéparées par des interſtices : on y trouve beaucoup de ſeve. Autour de cette moëlle ſont raſſemblés, ſuivant la longueur du tronc, pluſieurs vaiſſeaux, que l'on diſtingue en *vaiſſeaux lymphatiques*, *vaiſſeaux propres*, & *trachées*, dont on aura lieu de voir l'uſage. La moëlle raſſemblée au centre, jette des productions qui vont, en quelque façon, s'épanouir dans l'écorce : ainſi l'entrelaſſement des vaiſſeaux longitudinaux, avec les productions médullaires, forment la ſubſtance du bois & de l'écorce.

Il faut obſerver dans l'épaiſſeur de l'écorce, trois parties qui different entr'elles : cette peau fine, qui touche immédiatement le bois, & que l'on nomme *Liber ;* l'*Epiderme* ou la peau extérieure, & l'*Ecorce moyenne* qui ſe trouve entre les deux précédentes. Il eſt digne de remarque, que cette premiere peau ou écorce intérieure ſe détache au printems, & forme une nou-

velle ceinture d'accroiſſement au bois dans toute ſa longueur. La preuve en eſt, que cette écorce arrachée dans un endroit, le bois n'y prend plus le moindre accroiſſement.

On diſtingue facilement, en coupant un arbre en travers, ſes divers accroiſſemens annuels : on peut, par ſes cercles concentriques, c'eſt-à-dire, par ſes couches ligneuſes qui ſont des cônes inſcrits, ou qui s'emboitent les uns dans les autres, compter le nombre de ſes années, parcequ'il ſe forme tous les ans, comme il eſt dit ci-deſſus, une couche ligneuſe qui s'applique ſur l'ancien bois, pendant qu'il ſe forme pareillement une couche corticale ſous l'ancienne écorce, dont l'extérieure tombe par écaille dans les uns, comme l'orme, le plane, &c. ou ſe roule en feuillets, comme le bouleau, le chevrefeuille, &c. Le diametre d'un arbre étant formé par la révolution entiere de chaque couche, chaque couche eſt répétée deux fois lorſqu'on prend le diametre de l arbre : c'eſt pour cela qu'on ne compte que le demi diametre, ou le rayon pour avoir le nombre réel de ſes couches; & pour en juger exactement, on doit compter les cercles d'un arbre d'une certaine groſſeur aſſez près de ſon pied; c'eſt l'endroit où elles ſont plus diſtinctes. Il eſt de fait que dans les premieres années de l'arbre, les couches qui ſe forment ſont tres épaiſſes, tandis qu'elles ſont fort minces dans les derniers tems de ſon accroiſſement. Ces cercles ligneux n'ont donc pas tous la même largeur. Il y a plus, la même couche varie d'épaiſſeur, ſuivant la ſituation des racines, & les diverſes expoſitions où l'arbre a été planté. Le côté du Nord eſt en général plus étroit dans les climats tempérés ou froids. Les derniers cercles qui touchent à l'écorce, ſont plus minces, & d'une conſiſtance plus légere; c'eſt ce qu'on nomme l'*Aubier*, que les Ouvriers rejettent comme peu propre à être mis en œuvre : voyez, *au mot* Bois, les moyens que M. de Buffon a appris de l'expérience, pour donner à cet *aubier* la qualité du bon bois. L'arbre, en groſſiſſant, force les fibres de l'écorce de s'étendre : il en rompt quelquefois les dehors avec un bruit éclatant; c'eſt ce qui cauſe les crevaſſes que l'on voit ſouvent dans les dehors de l'écorce.

Lorſqu'on veut appercevoir les *trachées* qui entrent dans l'organiſation du bois, il faut couper l'écorce dans les branches herbacées, ſans entamer le bois : ſi l'on rompt enſuite doucement le corps ligneux, & qu'on retire les morceaux rompus en ſens oppoſés, on apperçoit entre les deux morceaux, des filamens très fins, qui, vus au microſcope, paroiſſent être des bandes brillantes, roulées en tirre-bourre. C'eſt par ces trachées, analogues pour la forme à celles des inſectes, qu'il paroît que l'air entre dans les plantes, pour aider ſans doute à l'aſcenſion des liqueurs. Ces trachées viennent aboutir ſur la ſurface extérieure de l'écorce.

Les *vaiſſeaux propres* ſont des canaux creux qui s'élevent dans toute la longueur de l'arbre, & contiennent le ſuc particulier à chaque arbre. Dans les uns, c'eſt une *réſine ;* dans d'autres, une *gomme ;* dans celui-ci, un *lait ;* dans cet autre, une *huile ;* quelquefois c'eſt un *miel*, ou un *ſirop* ou une *manne*. Ce ſuc extravaſé dans certaines parties de la plante, les fait quel-

quefois périr, comme on le voit dans des branches d'abricotier ſurchargées de gomme.

Les *vaiſſeaux lymphatiques* contiennent une lymphe qui differe peu de l'eau pure dans pluſieurs eſpeces d'arbres. La vigne en donne une grande quantité, lorſqu'elle pleure au commencement du printems; mais elle ceſſe d'en donner quand les feuilles ſont épanouies. La lymphe, ainſi qu'on le voit, differe du ſuc propre, dans lequel il paroît que réſide principalement la vertu & la ſaveur des plantes.

La même organiſation ſe retrouve dans les racines, dans leurs chevelus, dans les branches. Tous ces vaiſſeaux réunis dans les pédicules des feuilles, ſe diſtribuent enſuite en pluſieurs gros faiſceaux, d'où il part un nombre de faiſceaux moins gros, qui ſe diviſent & ſe ſubdiviſent en une prodigieuſe quantité de ramifications qui forment un réſeau, qu'on peut regarder comme le ſquelette des feuilles. Les mailles de ces réſeaux ſont remplies d'une ſubſtance cellulaire.

Les boutons qui ſortent des branches & des racines ont la même organiſation : ce ſont autant de petites plantes entieres, dont les parties ſont repliées les unes ſur les autres, & ne ſe développent que tour-à-tour. Car, dit M. Pluche, dans les boutons, comme dans les œufs & dans les germes des petits animaux, il y a des degrés ou des diminutions d'avancement, qui vont, pour ainſi dire, à l'infini. La prudence & la bonté du Créateur n'éclatent pas moins dans ce ménagement, que ſa puiſſance même; puiſque non-ſeulement il nous donne d'excellens fruits cette année, mais qu'il en réſerve une récolte toute ſemblable pour l'année prochaine; & qu'en empêchant, par des préparations inégales, tous les boutons de s'ouvrir à la fois, il aſſure à nos tables, comme à nos foyers, des proviſions réellement inépuiſables.

C'eſt pendant le cours de l'été que ſe forment peu-à-peu, dans l'aiſſelle des feuilles, ces boutons ordinairement d'une forme conoïde : on les apperçoit en hiver ſur les jeunes branches. Non-ſeulement les boutons de chaque genre d'arbre ont des formes particulieres, mais ſouvent les boutons de chaque eſpece en affectent une qui, bien obſervée, ſuffit quelquefois aux Jardiniers qui élevent des arbres en pépiniere, pour diſtinguer les eſpeces. Des boutons qui ſe rencontrent ſur le même arbre, les uns ſont pointus; on les nomme *Boutons à bois*, parcequ'il en ſort des branches : les autres ſont communément plus gros & plus arrondis; c'eſt d'eux que ſortent les fleurs, auſſi les nomme-t-on *Boutons à fruit*. On peut encore, dans pluſieurs eſpeces d'arbres, tels que les *pommiers*, *poiriers* & *néſliers*, diſtinguer deux eſpeces de *boutons à bois;* les uns très petits, dont il ne ſort qu'un bouquet de feuilles, mais ces boutons deviennent ordinairement dans la ſuite des boutons à fruit; les autres qui ſont plus gros, donnent des branches. On obſerve dans les arbres à étamines, deux ſortes de boutons à fleur; les uns d'où ſortent les fruits; & les autres, les plus petits, d'où ſortent les chatons.

C'eſt dans l'hiver, où le mouvement de la ſeve paroît ſuſpendu, que les différentes parties des fleurs ſe forment, pour ainſi dire, clandeſtinement. L'expérience de Mariotte le prouve : à la fin d'Août, il coupa les branches d'un roſier & toutes ſes feuilles ; il ne lui laiſſa que les boutons à fleurs : au printems ſuivant, ces boutons s'ouvrirent & ne donnerent que des branches ; effet produit par le retranchement des branches & des feuilles qui avoient empêché les fleurs de ſe former pendant l'automne & l'hiver.

Les plantes annuelles, & celles qui ne ſont vivaces que par leurs racines, ne portent point de boutons ſur leur tige : ces dernieres en ont ſeulement ſur leur racine.

Après cette légere idée de l'organiſation des arbres, dont il faut voir un ample détail, rempli d'obſervarions curieuſes & d'expériences délicates, dans l'excellent *Traité de la Phyſique des arbres* de M. Duhamel, on va en voir les uſages. (*Voyez* auſſi ce qui eſt dit à l'article PLANTE de ce Dictionnaire.)

Les hommes ſe ſont efforcés de multiplier les arbres qui méritoient de l'être par la qualité du bois, la bonté des fruits, la beauté des fleurs & celle du feuillage ; & ils ont même perfectionné la Nature. Avec quelle complaiſance ne voit-on pas les fruits, ainſi que les fleurs, ſe perfectionner & s'embellir ſous la main de l'homme cultivateur ! Quel effet merveilleux ne produit point la greffe ! Avec quel plaiſir ne voit-on pas, par ſon opération, un mauvais arbre ſe changer en un plus parfait, ou le même arbre embelli de diverſes eſpeces du même fruit !

Cet art, dont l'origine eſt, pour ainſi dire, dans le berceau du monde, conſiſte à adapter ou une branche ou un bouton avec ſon écorce, ſur l'arbre que l'on veut perfectionner. Il eſt eſſentiel que le *ſujet* ou le *ſauvageon* que l'on veut greffer, ſoit d'une nature un peu analogue avec la greffe de l'arbre qu'on y applique. Auſſi ne voit-on réuſſir que les greffes de pepin ſur pepin, & de noyaux ſur noyaux. Il y a quantité d'autres rapports qui ſont encore eſſentiels : tels ſont la reſſemblance dans le grain des deux bois, une peſanteur & dureté relatives, une homogénéité dans la ſaveur, l'odeur & la qualité des ſucs propres.

On perfectionne le fruit d'une greffe en l'inſérant ſur un arbre cultivé, plutôt que ſur un ſauvageon ; d'où il ſuit que le choix du ſujet n'eſt pas indifférent, & que la greffe ne dégenere point l'eſpece. C'eſt pour cela qu'un poirier ſauvageon, qui ne produit que de petites poires âcres, étant greffé d'une branche de beuré, produit de belles & groſſes poires de beuré ; que cette même branche de beuré écuſſonnée d'une branche de ſauvageon, ne donne que de petites poires âcres & ainſi de ſuite : c'eſt encore pour cela qu'un citron nouvellement noué, greffé par approche, par une queue longue ſeulement de quelques lignes, ſur un oranger, parvient à ſa maturité ſans participer de l'orange. Il eſt reconnu faux par l'expérience que le coignier ſur lequel on a greffé un prunier ne contient qu'un ſeul pépin, comme l'avoit dit Lémeri dans les Mémoires de l'Académie en 1704, & que le jaſ-

min blanc ſur lequel on a greffé un jaſmin jaune, produit des fleurs jaunes ſur les branches qui partent du ſujet au deſſus de la greffe, comme Hales l'avoit cru trop légerement. Envain travailleroit-on à greffer les uns ſur les autres des arbres dont la ſeve, la fleuraiſon & la maturité des fruits paroiſſent & ſe mettent en mouvement dans des tems différens. C'eſt ſans doute pour cela ſeul que le prunier ne réuſſit pas ſur l'amandier qui eſt plus hâtif; réciproquement l'amandier greffé ſur prunier périt par la raiſon contraire. Ce ſont les autres différences d'analogie qui empêchent la réuſſite de ces greffes extraordinaires que l'on croit poſſibles, & devoir produire des fruits ſinguliers, ſur la foi des ouvrages d'Agriculteurs; telles ſont 1°. le poirier ſur prunier, chêne, érable, orme, charme : 2°. le pêcher ſur noyer, ſaule, &c : 3°. le murier ſur coignaſſier, figuier, &c : 4°. la vigne ſur noyer, ceriſier, &c. Une particularité qui mérite d'être remarquée, c'eſt qu'un arbre toujours verd, greffé ſur un autre qui quitte ſes feuilles, les lui fait conſerver : l'expérience a appris ce fait en greffant le laurier-ceriſe ſur le meriſier, & l'yeuſe ſur le chêne. On peut greffer ou écuſſonner pendant tout le cours de l'année; ſavoir, 1°. en *fente*, *inſitio in fiſſura*, dans les mois de Février ou de Mars, parcequ'alors l'écorce ne quittant pas facilement l'aubier, on réuſſit mieux à faire coïncider le *liber* de la greffe & du ſujet, ce qui la fait bien réuſſir. 2°. En *couronne*, en *ſifflet* ou en *flute*, en *écuſſon à la pouſſe*, & à *emporte piece*, *emplaſtratio*, lorſque les arbres ſont en pleine ſeve, dans les mois de Mai & de Juin; parcequ'alors l'écorce ſe détache facilement de l'aubier, & procure l'avantage dont on vient de parler. 3°. En *approche* pendant tout le printems & l'été. 4°. En *écuſſon à œil dormant*, *ablactatio*, depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Septembre. L'écuſſon ne fait point de pouſſe pendant l'automne, mais bien au printems; ce qui l'a fait nommer *à œil dormant*. Lorſqu'on place l'écuſſon dans le bourgeon même, cela s'appelle *inoculer*.

On trouve dans le *Spectacle de la Nature*, une idée fort ingénieuſe ſur la maniere dont on peut concevoir ce rafinenemt de la ſeve dans le paſſage de la greffe, ainſi que cette diverſité de goûts dans les différentes eſpeces de plantes qui toutes tirent leur nourriture de la même terre. On compare l'effet produit par les ſuçoirs des plantes, à des bandes de papier imbibées par une extrémité, l'une d'huile, l'autre de vin, la derniere d'eau, & que l'on mettroit dans un vaſe où l'on auroit mélangé ces trois liqueurs : chacun de ces papiers diſtileroit, par la partie qui ſeroit hors du vaſe, chacune des liqueurs dont il étoit imbibé : c'eſt ainſi que chaque ſuçoir des plantes ne reçoit que la liqueur appropriée à ſon organe, & rejette toutes les autres.

Après la greffe, on emploie la taille pour donner plus d'abondance, de propreté & de durée aux arbres fruitiers. Elle eſt le chef-d'œuvre de l'art du jardinage : c'eſt elle qui débarraſſe l'arbre de ces *branches chiffonnes*; foibles productions, qui ne deviendroient ni bon bois, ni branches à fruit; qui exſerpe ces *branches gourmandes* qui enlevent la ſubſtance de l'arbre : c'eſt elle qui diſpoſe avantageuſement les branches qui viendront dans plu-

ſieurs années, & qui conſerve les boutons à fruit, ou ceux qui promettent de le devenir. L'art de *pincer* eſt de ſon reſſort. Lorſque les branches pouſſent vigoureuſement dans l'été, on détruit avec l'ongle ou la ſerpe, l'extrémité de la branche; & la ſeve, arrêtée par cette opération, fait développer pendant l'été, des boutons à fruit.

La vertu réproductrice ſe trouve dans toutes les parties des arbres, dans les ſemences, dans les branches coupées que l'on pique en terre, & que l'on nomme *Boutures;* dans celles que l'on couche, & que l'on nomme *Marcottes* ou *Provins;* dans les rejettons qui pouſſent au pied de l'arbre; enfin dans les racines & dans les feuilles. Ces deux derniers moyens de multiplication ſont plus curieux qu'utiles, quoique cependant on puiſſe couper une forte racine en pluſieurs parties, & que l'on puiſſe ſur chacune d'elles greffer une branche, & les planter tout de ſuite aux lieux qu'on leur deſtine.

Un arbre pouſſe avec d'autant plus de vigueur, qu'on retranche une partie de ſes branches; & l'on voit ſe développer ces eſpeces d'embrions de multiplication dès que l'arbre eſt obligé de mettre au jour ceux qu'il tenoit en réſerve.

Les diverſes eſpeces d'abres affectent le plus ordinairement des terreins & un climat appropriés à leur tempérament. La ſerre & les étuves ne ſuppléent que foiblement à la température du climat; les arbres délicats n'y végetent que languiſſamment.

Une preuve inconteſtable que les feuilles contribuent à la perfection du ſuc nourricier, c'eſt que les arbres, dont les feuilles ont été rongées par les chenilles, ne donnent point de fruits ou que des avortons, quoiqu'ils aient eu beaucoup de fleurs.

Quoique la réunion du bois & de l'écorce conſtitue l'organiſation de l'arbre, on en voit cependant qui rapportent & des fleurs & des fruits, du moins pendant quelque tems, quoique privés ou en partie ou entierement de l'un ou de l'autre. Ne voit-on pas tous les jours des ſaules pouſſer très vigoureuſement, quoique n'ayant abſolument que l'écorce dans toute la longueur du tronc? On peut l'obſerver auſſi quelquefois dans les arbres fruitiers.

On lit dans l'Hiſtoire de l'Académie pour l'année 1709, une Obſervation curieuſe rapportée par M. Magnol. En Languedoc, dit-il, on ente les oliviers en écuſſons, au mois de Mai, ſur le tronc ou ſur les groſſes branches des vieux oliviers; on coupe enſuite, & on détache l'écorce d'environ trois ou quatre doigts, tout autour du tronc ou des branches, un peu au-deſſus de l'ente: la partie ſupérieure ne peut donc recevoir de nourriture par l'écorce; l'arbre cependant ne perd point ſes feuilles. Ce qu'il y a de remarquable, c'eſt que l'arbre porte dans cette année des fleurs & des fruits au double de ce qu'il avoit coutume d'en porter. Enſuite les branches qui ſont au-deſſus de l'ente, étant privées du ſuc qui doit monter par l'écorce, meurent; & les rejettons qui ſortent de l'ente, forment un nouvel arbre. Quelle

que ſoit la véritable cauſe de ce phénomene, on obſerve que les plantes qui ont beaucoup de moëlle, comme le *Roſier*, le *Troëſne* & le *Lilas*, ont auſſi beaucoup de fleurs. L'expérience qui nous apprend qu'un arbre écorcé & laiſſé ſur pied, produit au moins, pendant une année, des feuilles, des bourgeons, des fleurs & des fruits; prouve que la ſeule ſeve propre à nourrir le bois, a formé auſſi tout le reſte : ainſi il n'eſt pas vrai, comme quelques-uns le croient, que la ſeve de l'écorce, celle de l'aubier, & celle du bois, nourriſſent & forment chacune une certaine partie à l'excluſion des autres.

Les arbres ſont quelquefois tout couverts de *mouſſes*; plantes paraſites qui les alterent en ſuçant leur nourriture : il eſt eſſentiel de les garantir de cette eſpece de maladie pédiculaire. L'expédient de racler la mouſſe eſt long, & très imparfait dans bien des cas. M. de Reſſons a propoſé, ainſi qu'on le peut voir dans les Mémoires de l'Académie pour l'année 1716, de faire une inciſion dans toute la longueur de l'arbre, qui aille juſqu'au bois : il faut toujours la faire du côté le moins expoſé au ſoleil; la trop grande chaleur empêcheroit la cicatrice de ſe fermer. Le tems de faire cette opération, après avoir préalablement nétoyé l'écorce, eſt depuis Mars juſqu'à la fin d'Avril; en Mai les arbres auroient trop de ſeve. Après l'inciſion la fente s'élargit, parceque la ſeve étend l'écorce, & la plaie ſe referme au bout de deux ans. Par le moyen de cette opération l'écorce eſt toujours nette, & il n'y vient plus de mouſſe : effet que M. de Reſſons attribue à ce que la ſeve ſe diſtribue mieux dans l'écorce après l'inciſion, & ne ſe porte plus tant dans les racines des plantes paraſites.

On peut obſerver tous les jours un phénomene ſingulier, remarqué par M. Dodart, & dont la véritable cauſe paroît encore inconnue (quoiqu'on ait bien diſſerté ſur cet objet), c'eſt le parallèliſme au plan d'où ſortent les tiges, qu'affecte toujours la baſe des touffes d'arbres. Cette affectation eſt ſi conſtante, que ſi un arbre ſort d'un endroit où le plan ſoit, d'un côté, horiſontal, & de l'autre, incliné à l'horiſon, la baſe de la touffe ſe tient, d'un côté, horiſontale, & de l'autre, s'incline à l'horiſon autant que le plan.

Lorſque certaines circonſtances ſe réuniſſent, les gelées, même médiocres, peuvent devenir nuiſibles aux arbres & à leur production. Il y a ſurtout deux circonſtances fort à craindre; l'une, que les arbres ſoient imbibés d'eau lorſque le froid ſurvient & que le dégel ſoit bruſque; l'autre, que cela arrive lorſque les parties les plus tendres & les plus précieuſes de l'*arbre*, les rejettons, les bourgeons & les fruits, commencent à ſe développer. Ce ſont ces alternatives ſubites de gelées vives & de dégels qui furent ſingulierement funeſtes dans le terrible hiver de 1709 : les particules aqueuſes gelées dans les arbres, en ſouleverent l'écorce, & en détruiſirent l'organiſation. Auſſi a-t-on obſervé que l'aubier de l'année 1709, ne s'eſt point converti dans les arbres en véritable bois; la végétation ordinaire fut comme arrêtée là, mais elle reprit ſon cours dans les années ſuivantes. Les gelées fréquentes du printems, quoiqu'aſſez foibles, peuvent ſouvent, à

cauſe

cauſe de ces circonſtances, faire beaucoup de mal. Les plantes réſineuſes ſont moins ſujettes à la gelée que les autres, parceque les matieres huileuſes ne ſe gonflent pas comme l'eau par la gelée; au contraire, elles ſe reſſerent.

M. Duhamel, cet Obſervateur exact de la Nature, a remarqué que lorſque l'on fait à une branche une inciſion circulaire de quelques lignes dont on enleve l'écorce, ou lorſqu'on fait une ligature à une jeune branche, il ſe forme aux extrémités de l'écorce coupée, deux bourrelets; mais le plus haut eſt toujours plus fort que l'inférieur : effet produit par la plus grande abondance de ſeve deſcendante. M. Duhamel ayant obſervé l'analogie de ces bourrelets avec les groſſeurs qui viennent à l'inſertion des greffes, eſt parvenu à trouver le moyen de hâter & d'aſſurer la production des *boutures*, & même de faire réuſſir les plus rebelles, telles que celles du *Catalpa* qui reſtoit des dix à douze ans en terre ſans y produire la moindre racine. Voici la maniere dont il faut procéder.

On fait faire à la branche, encore attachée à l'arbre, une partie des productions qu'elle feroit en terre. Après avoir coupé & enlevé l'écorce circulairement d'une ligne ou deux, & recouvert le bois de quelques tours de fils cirés, ou avoir ſerré la branche avec du fil de fer ou du fil ciré, on enveloppe cette partie avec de la mouſſe que l'on aſſujettit, ou avec de la terre humide. Dans le mois de Mars ſuivant, on obſerve un bourrelet chargé de mamellons ou de racines, & alors la réuſſite eſt certaine. On coupe les boutures au-deſſous du bourrelet, on les met en terre, & elles pouſſent très bien. Si à la portion des boutures qui doit être en terre, il y avoit des boutons, on les arracheroit en ménageant ſeulement les petites éminences qui les ſupportent, puiſqu'on a reconnu qu'elles ſont diſpoſées à fournir des racines.

Voici une expérience qui a donné à M. Duhamel un réſultat bien ſurprenant. Il fit planter des arbres, les branches dans la terre, & les racines en l'air : ils ont repris dans cette étrange poſition; les branches ont produit des racines, & les racines des feuilles. Ils ont pouſſé d'abord plus foiblement; mais dans quelques-uns de ces ſujets, la différence au bout de quelques années ne s'appercevoit plus. Il a diſpoſé des boutures les unes dans leur poſition naturelle, les autres dans une poſition renverſée, & les a placées de maniere qu'elles pouſſoient alternativement des bourgeons & des feuilles, enſuite des racines, & après cela des bourgeons & des feuilles : la partie entourée de terre donnoit des racines; celle qui étoit à l'air donnoit des bourgeons & des feuilles. Les germes qui exiſtent dans les arbres ſont donc également propres à produire des bourgeons ou des racines.

Il ſuit de ce qui précede, ainſi qu'il eſt dit dans l'Encyclopédie, que plus on étudie la Nature, plus on eſt étonné de trouver dans les ſujets les plus vils en apparence, des phénomenés dignes de toute l'attention & de toute la curioſité du Philoſophe. Ce n'eſt pas aſſez de la ſuivre dans ſon cours ordinaire & réglé; il faut quelquefois eſſayer de la dérouter, pour

connoître toute sa fécondité & toutes ses ressources. Le peuple rira du Philosophe, quand il le verra occupé dans ses jardins à déraciner des arbres pour les mettre, la cîme en terre & les racines en l'air; mais ce peuple s'émerveillera, quand il verra les branches prendre racine & les racines se couvrir de feuilles. Tous les jours le Sage joue le rôle de Démocrite; & ceux qui l'environnent, celui des Abdéritains. Pour completter l'histoire de cet article, *voyez les mots* Bois, Plante & Fleur.

Maladies des Arbres & Plantes.

Les arbres, ainsi que les autres êtres organisés, sont sujets à plusieurs especes de maladies occasionnées par l'altération des solides, ou par celle des fluides. Les maladies les plus ordinaires des plantes peuvent, selon M. Adanson, se distinguer, comme les causes qui les produisent, en externes & en internes. On en reconnoît quinze especes d'externes: savoir, 1°. la *Brûlure* ou le Blanc: 2°. le *Givre*: 3°. la *Rouille*: 4°. la *Nielle*: 5°. le *Charbon*: 6°. l'*Ergot* ou le clou: 7°. l'*Etiolement*: 8°. la *Jaunisse* ou chûte prématurée des feuilles: 9°. la *Mousse*: 10°. les *Gerses* ou le Cadran: 11°. la *Roulure*: 12°. la *Gelivure*: 13°. la *Champlure* & le *Gélis*: 14°. l'*Exfoliation*; 15°. les *Galles*. On reconnoît huit maladies dues à des causes internes: savoir, 1°. les *Exostoses* ou excroissances: 2°. la *Décurtation* & le *Couronnement* ou branches mortes: 3°. la *Fullomanie*: 4°. le *Dépôt*: 5°. la *Pourriture*: 6°. la *Carie* ou Moisissure: 7°. les *Chancres* ou Ulceres coulans: 8°. enfin la *Mort subite*.

Les arbres fruitiers, ainsi que les arbres des forêts, ont leurs maladies particulieres. Les feuilles des arbres fruitiers deviennent quelquefois *jaunes;* cet effet est produit par le défaut de sucs nourriciers: on y remédie en mettant au pied des arbres dans les terres légeres, de la suie & des cendres; & dans les terres froides, du fumier de pigeon. L'eau dissout les sels contenus dans ces matieres: ils sont pompés par l'arbre, qui reverdit aussitôt, & prend une nouvelle vie. On voit quelquefois dans les grandes chaleurs de l'été, les feuilles de quelques arbres fruitiers, pancher & se faner: on a beau arroser l'arbre, les feuilles ne se raniment point. Le véritable remede est d'arroser les feuilles: l'eau qui entre dans les vaisseaux absorbans répandus sur la surface des feuilles, répare la trop grande transpiration occasionnée par la chaleur, & le feuillage se ranime. Sans ce soin, il seroit tombé, & cet accident auroit été suivi quelquefois de la mort de l'arbre. Les feuilles tombent aussi aux plantes trop abreuvées d'eau, ou qui ont les racines dans l'eau.

La *Brûlure* ou le blanc (*candor*), est cette blancheur qu'on voit quelquefois par taches sur les feuilles des plantes, qui les fait paroître vuides & comme transparentes: elle n'arrive que lorsqu'après une pluie le soleil vient à donner vivement sur ces feuilles, avant qu'elle ait eu le tems de s'évaporer. Lorsque toutes en sont attaquées, la plante périt ordinairement quelques jours après. Cette maladie est plus commune dans les pays très

chauds que dans nos climats tempérés. La plûpart des Auteurs ont prétendu que la brûlure étoit due à l'action des rayons du soleil rassemblés au foyer des goutelettes d'eau répandues sur ces feuilles ; mais comme ce phénomene arrive aussi souvent lorsque l'eau est étendue comme un vernis sur les feuilles, que lorsqu'elle est dispersée en goutelettes, l'on pourroit conclure que cette maladie vient ou d'un épuisement de la seve, ou d'une destruction des pores, ou de la putréfaction des sucs. La *pannachure* reconnoît à-peu-près la même cause, & elle se rencontre plus souvent dans les plantes languissantes. La *nielle* est ce vice qui réduit en poussiere noire les fleurs des blés. Les plantes dans lesquelles on l'a observée jusqu'ici, sont à-peu-près les suivantes : le *froment*, la *speautre* ou *froment locar*, le *seigle*, l'*orge*, l'*escourgeon*, l'*avoine*, la *persicaire*, la *ciguë aquatique* (*phellandrium*), la *berce*, la *scorsonere de marais*, la *savoniere*, l'*œillet sauvage* & le *maïs*. Nous avons donné à la suite du mot *Blé* les détails qui concernent la nielle, la rouille, la coulure, le charbon, la carie, &c. & à la suite du mot *Seigle* ce que c'est que l'*ergot*.

Les vents d'Est & de Nord-Est, qui soufflent souvent dans le printems, occasionnent dans les plantes une si grande transpiration, que les fleurs se détachent & les fruits coulent. Dans ce cas, il faut arroser les arbres de plusieurs seaux d'eau : un arrosement en forme de pluie fine, seroit vraisemblablement aussi très bien sur les feuilles & sur les fleurs.

Les arbres, sur-tout dans les terreins humides, sont sujets à être quelquefois tout couverts de mousse, de lichens, d'agarics, &c. Ces plantes parasites qui tiennent immédiatement à l'intérieur de l'écorce & à l'aubier, les alterent soit en bouchant les pores de la transpiration, lorsqu'elles sont en trop grande quantité, soit en s'appropriant une partie des sucs nourriciers. C'est ce qui forme la maladie appellée *Mousse*. Outre les moyens indiqués plus haut pour les en garantir, les Livres d'Agriculture conseillent de déchausser ces arbres, & d'y mettre du fumier de mouton.

Le *chancre* est une espece de sanie corrosive ou d'ulcere coulant, qui altere l'écorce de l'arbre & même le bois : elle souleve l'écorce, gagne de proche en proche, & suinte sous la forme d'une eau rousse, corrompue & âcre, au travers des fentes corticales, même dans les tems de sécheresse. Les poiriers sont assez sujets à cette maladie. Le meilleur remede est de couper jusqu'au vif l'endroit malade, & de le couvrir ensuite de bouse de vache : on doit faire la même chose aux parties des arbres fruitiers dans lesquelles s'extravase la gomme. Cette extravasion du suc propre peut être regardée comme une sorte d'hémorrhagie. Cet accident est souvent plus utile que nuisible aux arbres qui donnent les résines & les gommes ; des incisions faites à ces arbres pourroient les garantir de cette maladie qui attaque quelquefois le bois, & dont il découle une liqueur sanieuse. Il ne faut pas confondre les ulceres corrosifs avec les *abreuvoirs* ou *goutieres* dont nous parlerons ci-après, & qui rendent quelquefois aussi de l'eau, mais seulement dans les tems de pluie..

La *carie* eſt une eſpece de moiſiſſure du bois qui le rend mou & d'une conſiſtance peu différente de la moëlle ordinaire des arbres. Cette maladie, qui a ſon principe dans les racines, enſuite au bas du tronc, reconnoît trois cauſes externes; ſavoir le grand chaud, le grand froid, & le ſéjour de l'eau ou l'écorchure des racines. Lorſque la carie eſt dûe au grand chaud, on l'appelle auſſi *échauffure*, comme on dit du *bois échauffé*.

La trop grande humidité des terreins donne ſouvent lieu aux liqueurs qui doivent porter la nourriture dans l'arbre, de ſe corrompre; ce qui fait pourrir les racines & même l'arbre. Ce qu'on a de mieux à faire dans ces circonſtances, c'eſt de couper juſqu'au vif les racines pourries, de remettre au pied de l'arbre de la terre neuve, & de faire des tranchées pour l'écoulement des eaux.

La *pourriture* ordinaire eſt cette diſſolution qui arrive au bois du tronc des arbres, & qui les creuſe en commençant communément par le haut, & deſcendant inſenſiblement juſqu'aux racines. On la remarque principalement dans les arbres qui ont eu le faitage ou quelque groſſe branche caſſée ou coupée. Le chicot meurt peu-à-peu; & s'il n'eſt pas recouvert entierement d'écorce, l'eau s'y inſinue, & la putréfaction ſe prolonge dans les couches ligneuſes du tronc qui lui ſont oppoſées. Si c'eſt la tête de l'arbre qui eſt coupée, alors la pourriture prend au centre du tronc & gagne promptement, de maniere qu'il ſe trouve creuſé en peu de tems; c'eſt ce qu'on voit arriver à tous les ſaules qu'on étête annuellement. Les trous qui ſe forment dans le bois pourri des chicots s'appellent *abreuvoirs* ou *goutieres*, parcequ'ils retiennent l'eau des pluies : on prévient cet accident en faiſant une coupe très obliquement à l'horiſon, & preſque verticale, parceque l'eau ne pourra ſéjourner long-tems ſur la plaie, qui ſera d'ailleurs bien plutôt recouverte d'écorce; auſſi ſe contente-t-on ſouvent de cerner l'arbre juſqu'au vif.

Quoique l'on voie pluſieurs arbres, tels, par exemple, que le *tilleul*, ſe plaire dans des terreins un peu humides, le fumier mis en trop grande abondance dans ces ſortes de terreins, y fermente, s'y pourrit, & infecte le terrein, dans lequel s'alterent alors les racines les plus délicates du chevelu des plantes.

Le *depôt* eſt un amas de ſuc propre ou réſineux ou gommeux, & qui occaſionne la mort des branches où il ſe fait. Il a pour cauſe l'extravaſion du ſuc propre dans le tiſſu cellulaire, ou dans les vaiſſeaux ſéveux, dans leſquels il occaſionne des obſtructions. On remédie à ce mal en emportant avec la ſerpette l'endroit où s'eſt fait le dépôt, ou bien en faiſant une inciſion longitudinale à l écorce; ce qui produit une éruption. Cette évacuation eſt analogue à l'hémorrhagie des animaux.

Quelques eſpeces d'arbres, dans les terreins gras, ſont ſujets à une autre ſorte de pléthore; tel eſt l'*orme à large feuille*, dont la ſeve, dans de ſemblables terreins, rompant le tiſſu cellulaire, s'extravaſe entre l'écorce & le bois : on voit les feuilles des arbres attaqués de cette maladie, jaunir & ſe deſſécher. M. Duhamel penſe que des inciſions longitudinales, en donnant

l'écoulement à cette ſeve ſurabondante, pourroient la guérir. Les *chênes*, les *frênes*, les *hêtres* & l'*orme à petite feuille* ne ſont point expoſés, dans le même terrein, à cette ſorte de maladie.

Les arbres ſont ſujets à être attaqués d'une maladie, qui ſouvent leur eſt mortelle : on voit la ſeve s'extravaſer naturellement à travers l'écorce. Cette ſeve a une ſaveur mielleuſe ; elle attire les fourmis & les abeilles.

Il s'éleve quelquefois ſur les arbres des eſpeces d'*exoſtoſes* recouvertes de l'écorce ridée de l'arbre. Ces exoſtoſes ou excroiſcences que l'on appelle *loupes* ou *tumeurs végétales*, ſont d'un bois très dur, dont les directions des fibres ſont en différens ſens. On les appelle *Bois tranché*, *Bois noueux & Bois à rebours.* M. Duhamel ignore quelle en peut être la cauſe : quelque eſſai qu'il ait tenté, il n'a pu artificiellement en faire naître ſur un arbre. Mais M. Adanſon dit que ce mal eſt dû à un développement de la partie ligneuſe, plus abondant dans ces endroits qu'ailleurs, cauſé ſoit par un coup de ſoleil vif, ſoit par une forte gelée, ou par la piqûre d'un inſecte, ou d'une pointe qui, traverſant l'écorce & pénétrant un peu dans le bois, en altere & dérange les couches & les fibres nouvelles.

Les *gerſes* ſont ces fentes longitudinales qui ſuivent la direction des fibres du bois, & qui, ſans ſe réunir, reſtent enfermées dans l'intérieur des arbres, où on les diſtingue extérieurement par une arrête de la couche ligneuſe qui s'eſt appliquée deſſus. Cette maladie arrive ſouvent par une abondance de ſeve : le remede eſt alors de faire beaucoup de fentes longitudinales dans l'écorce, ou de retrancher des racines. On appelle *Bois cadrannés*, ceux dont le cœur, en ſe deſſéchant, forme des fentes qui rayonnent au centre, comme les lignes horaires d'un cadran. C'eſt un ſigne de la mauvaiſe qualité du vrai bois.

Le grand froid faiſant quelquefois geler les parties aqueuſes qui ſont dans l'arbre, ces petits glaçons, par leur force expanſive, occaſionnent auſſi des gerſures à l'arbre dans toute ſa longueur : ces gerſures ſont accompagnées de bruit à l'inſtant de la rupture. Les plantes meurent de même, ſi, après une forte gelée, le dégele eſt trop vif : c'eſt pour cela que les grands maux de la gelée arrivent plûtôt aux plantes expoſées au midi ou dans des lieux humides & ſujets aux brouillards, qu'à celles qui ſont expoſées au Nord ou au ſec ; & la glace des arbres qui ſe fond avant l'action immédiate du ſoleil, ne les endommage nullement. C'eſt ſur ce principe que les habitans du Nord, lorſqu'ils ont un membre gelé, le frotent d'abord dans la neige, ou ne l'expoſent que peu-à peu à la chaleur ; & que lorſqu'ils l'expoſent ſubitement au grand feu, il tombe en pourriture. C'eſt encore par la même raiſon que de la viande gelée a plus de goût lorſqu'on la fait dégeler lentement dans l'eau fraîche, avant que de la cuire.

La maladie qu'on appelle en terme de forêt *Gélivure* ou *Geliſſure*, & qui a plutôt lieu à l'expoſition du Nord qu'à celle du Midi, eſt un aubier ou bois imparfait qui ſe trouve entre deux couches de bon bois ; on l'appelle *Geli-*

vure entrelardée, lorſque l'aubier ſe trouve enfermé avec une portion d'écorce dans de nouveau bois qui les a enfermés dans l'intérieur de l'arbre.

La maladie appellée *Givre* eſt différente de la gélivure, & paroît auſſi directement oppoſée, & dans ſa cauſe & dans ſa nature, à la *brûlure* qui vient de la chaleur. *Voyez* GIVRE.

La *roulure*, ce défaut qui déprécie tant le bois, eſt un vuide, une ſéparation entre les couches ligneuſes. Sa cauſe eſt due à l'enlevement de l'écorce de deſſus le bois, ou à ſon écartement pendant le tems de la ſeve. Alors le bois ne ſe prêtant pas toujours à la formation de la couche ligneuſe, c'eſt l'écorce qui fournit le nouveau bois qui n'eſt pas appliqué exactement à l'ancien, entre lequel il laiſſe un intervalle. Ce bois ſe nomme *Bois roulé*, ou *Bois rouli ;* & l'on appelle *Bois mouliné*, celui qui eſt percé de vers.

L'écorce des branches de frêne & celle du tronc, ſont quelquefois toutes *galeuſes ;* le bois lui-même eſt tout couvert de rugoſités : ces arbres ordinairement deviennent tortus & malfaits. Il ſeroit bon d'obſerver ſi cela ne donneroit pas lieu au bois d'être coloré de quelques veines variées en couleurs, ce qui lui donneroit un mérite.

La *champlure* n'attaque guere que des plantes délicates & tardives, telles que la vigne : elle conſiſte en ce que les ſarmens ſe ſéparent preſque d'eux-mêmes, comme les épiphyſes ſe ſéparent du corps des os dans les jeunes animaux ; les ſarmens en ſont quelquefois diminués au point qu'il ne reſte pas ſuffiſamment de bois pour la taille ſuivante. Cette maladie eſt entierement due à la gelée qui ſurprend les ſarmens avant qu'ils ſoient devenus ligneux.

Le *gélis* eſt une mortalité qui differe de la *champlure*, en ce que les plantes qui en ſont attaquées ne ſe ſéparent pas par articulations.

Quant à ce qui regarde les galles, *voyez* l'article GALLES.

On appelle *étiolement*, cet état de maigreur pendant lequel les plantes pouſſent beaucoup en hauteur, peu en groſſeur, & périſſent ordinairement avant que d'avoir produit leur fruit. La cauſe en eſt due à ce qu'elles ſont plantées ou trop ſerrées, ou dans des lieux privés du courant de l'air & de la lumiere du ſoleil.

La *décurtation*, ſoit dans les épis, ſoit dans les branches d'arbres qui l'éprouvent quelquefois dans leurs rameaux, tels que le *tilleul*, l'*orme*, le *mûrier noir*, l'*oranger*, le *citronnier*, le *pêcher*, & quelquefois le *noiſetier* & le *prunier*, ſoit dans les vieux arbres, qu'on appelle pour cela *couronnés*, ou d'*entrée*, ou en *retour*, eſt un retranchement produit par une ceſſation d'accroiſſement dans la partie ſupérieure du nouveau jet encore herbacée : cette partie jaunit bientôt, meurt & ſe détache de la partie inférieure qui continue de végéter. Cette maladie eſt ſouvent occaſionnée ou hâtée par quelques coups de ſoleil, ou par la ſécchereſſe, ou par la gelée, ou par l'étiolement, ou par le défaut de ſucs propres au développement & à la maturité des parties, &c. La *décurtation* des épis diminuant la quantité des grains, on peut

la prévenir en fourniſſant au froment plus de ſuc, par le moyen d'un labour fait avant l'apparition des épis, afin d'augmenter leur groſſeur & leur longueur.

La *fullomanie*, qui eſt cauſée par la trop grande quantité de ſucs groſſiers, eſt une abondance prodigieuſe de feuilles à la production deſquelles une plante s'abandonne; ce qui l'empêche de donner des fleurs & des fruits : on y remédie en retranchant de groſſes racines, ou mieux encore par la taille.

Le tonnerre, les vents, les coups de ſoleil, les grands froids & les grêles mutilent quelquefois les arbres, en produiſent l'exfoliation, c'eſt-à-dire le deſſéchement de l'écorce & du bois. Ce qu'il y a de mieux à faire alors, eſt de retrancher les parties altérées : les racines pouſſant avec plus de vigueur, donnent de nouvelles branches.

Les coups de ſoleil produiſent ſur-tout la mort ſubite des herbes annuelles & délicates.

Les ſcarabées, les chenilles, les cantharides & les pucerons attaquent les feuilles des arbres; les guêpes & autres mouches dévorent les fruits : le mieux eſt d'attirer ces dernieres dans des bouteilles d'eau miellée où elles périſſent.

Les vers des hannetons rongent quelquefois l'écorce des racines des jeunes arbres, & les font périr. Heureuſement ces inſectes ne paroiſſent pas en auſſi grande quantité toutes les années. Si dans ces circonſtances, on s'aviſoit de fumer les arbres, on les attireroit encore davantage. On voit quelquefois des arbres, tels que des ormes & des aulnes, percés d'une multitude de petits trous par des vers rouges : s'ils ne ſont pas trop abondans, il faut les tuer dans leur trou avec une longue aiguille; mais quelquefois ils percent l'arbre d'un ſi grand nombre de trous, qu'ils l'affoibliſſent, & que le vent le renverſe. Dans les forêts on remarque des arbres où il y a des trous à y mettre le doigt : ces trous creuſés en deſſous, ſont formés par de gros vers qui rongent le bois. De-là l'origine de ces voûtes ſi communes dans les arbres, ſur-tout dans le Baobab en Afrique, où l'on ſuſpend les cadavres des Guiriots. *Voyez* BAOBAB.

Les lapins, les bêtes ſauvages & les beſtiaux font, comme l'on ſait, de très grands dommages au bois, & retardent beaucoup ſon accroiſſement.

ARBRE D'AMOUR. *Voyez* ARBRE DE JUDÉE.

ARBRE DE BAUME, ainſi nommé par les habitans des Iſles Antilles. Cet arbriſſeau porte des feuilles aſſez ſemblables à celles de la *Sauge*, mais plus épaiſſes, plus farineuſes & ſans odeur : on remarque ſur ces feuilles dix à douze petites graines rudes. Lorſqu'on arrache les feuilles, il ſort de leur queue quelques gouttes d'une liqueur jaune, ſans odeur, un peu amere & aſtringente. On conſerve cette liqueur précieuſement dans des fioles, & on en fait uſage comme du *Baume du Pérou* pour les bleſſures; il n'en differe guere que par l'odeur qui lui manque.

ARBRE DE CIRE OU PIMENT ROYAL, en latin *Gale*. C'eſt un arbriſſeau

aquatique, dont les uns portent les fruits, & les autres les fleurs fécondantes : il y en a deux especes très curieuses. L'une croît à la Louisiane, où on l'appelle *Arbre de cire ;* & l'autre espece, qui est petite, croît à la Caroline, & est connue sous le même nom. L'arbre de cire croît à la hauteur de nos petits cerisiers : il a le port du myrthe ; & ses feuilles ont aussi à-peu près la même odeur. Ces arbres ont été ainsi nommés, parceque leurs baies qui sont de la grosseur d'un grain de coriandre & d'un gris cendré, contiennent des noyaux qui sont couverts d'une espece de *cire*, ou plûtôt d'une espece de *résine* qui a quelque rapport avec la cire.

Les habitans de ces pays retirent de ces baies, en les faisant bouillir dans de l'eau, une espece de cire verte qui surnâge, & dont on peut faire des bougies. Une livre de graines produit deux onces de cire ; un homme peut aisément en cueillir quinze livres en un jour : ils sont parvenus depuis quelque tems à avoir cette cire assez blanche, ou du moins jaunâtre. Pour cela ils mettent les baies dans des chaudieres, & ils versent dessus de l'eau bouillante, qu'ils reçoivent dans des baquets, après avoir laissé fondre la cire pendant quelques minutes. Quand l'eau est réfroidie, on trouve dessus une cire résineuse qui est jaunâtre ; mais la résine qui surnâge ensuite en répétant l'opération, est plus verte. Cette cire résineuse est seche ; elle a une odeur douce & aromatique, assez agréable : on la réduit aisément en poudre grasse ; mêlée avec un peu de cire ou de suif, elle prend un peu plus de corps & de blancheur sur le pré, mais toujours moins que la vraie cire. L'eau qui a servi à faire fondre cette cire, est astringente. On prétend qu'en faisant fondre du suif dans cette eau, il acquiert presque autant de consistance que la cire. Plusieurs personnes de la Louisiane ont appris par des Esclaves sauvages de la Caroline, qu'on n'y brûloit point d'autre bougie que celle qui se fait de la cire dont il est question. Un arbrisseau bien chargé de fruit peut avoir, en six livres de graine & une livre de fruit, quatre onces de cire.

Quand on a enlevé la cire de dessus les baies, on apperçoit sur leur surface une couche d'une matiere qui a la couleur de la *lacque :* l'eau chaude ne la dissout point, mais l'esprit-de-vin en tire une teinture.

Cet arbrisseau est encore trop rare en France pour qu'on ait pu en reconnoître d'autres usages que ceux que l'on a appris des habitans de la Louisiane. M. Duhamel, dont les travaux & les vues tendent toujours à l'utilité, propose d'essayer à naturaliser cet arbre dont nous pourrions tirer de grands avantages. Il faudroit, dit-il, prendre de bonnes graines des deux especes d'arbres dont nous venons de parler, les semer dans des terrines ou caisses, afin de les enfermer dans les orangeries jusqu'à ce que les tiges fussent un peu grosses ; car ces jeunes arbres craignent nos grands hivers : on pourroit alors les mettre en pleine terre dans un lieu humide, avec la précaution de les couvrir d'un peu de litiere. Lorsqu'ils auroient passé quelques années, il y auroit lieu d'espérer qu'ils subsisteroient. M. Duhamel en a vu en Angleterre & à Trianon qui étoient chargés de fleurs & de fruits.

Toutes les observations s'accordent à confirmer son sentiment. L'espece du

du Canada est, dit-on, la même que celle qui nous vient de la Louisiane : ce qui n'est pas surprenant ; car il y a des especes de plantes qu'on trouve dans les pays chauds & dans la partie froide de la Zône tempérée ; telle est l'épine blanche & une espece de *piment royal*, dont je n'avois point parlé : arbuste odorant qui se trouve en Espagne, en Canada, en France, en Portugal & en Suede. Beaucoup de plantes se naturalisent dans les endroits où on les cultive, sur-tout lorsqu'elles ont été amenées à la température du climat par dégrés insensibles ; ce qui fait penser à M. Duhamel, que les ciriers qui proviendroient de graines élevées dans ce pays, seroient moins tendres à la gelée que ceux qui viennent des semences que l'on a envoyées de la Louisiane. Suivant les Voyageurs, on trouve les *ciriers* à l'ombre des autres arbres : on en voit qui sont exposés au soleil, d'autres dans des lieux aquatiques, d'autres dans des terreins secs, enfin on en trouve indifféremment dans les pays chauds & les pays froids ; toutes observations qui, comme nous l'avons dit, confirment le sentiment de ce savant Académicien. *Voyez* les especes de *Galé*, à l'article MIRTHE BATARD.

Il croît aussi à la Chine une espece d'arbre de cire, mais qui est très rare : on l'y nomme *Pe-la-chu.* Sur les feuilles de cet arbre s'attachent de petits vers, qui y laissent des rayons de cire bien plus petits que ceux des abeilles. Cette cire est très dure, très luisante, mais écailleuse, & coûte beaucoup plus cher que la cire des abeilles (*Duhalde*).

Suivant une lettre du P. d'Incarville, écrite de la Chine à M. Geofroi, on retire la cire blanche des vers mêmes. On trouve, dit-il, dans une Province de cet Empire, de *petits vers* qui se nourrissent sur un arbre. On les ramasse, on les fait bouillir dans l'eau, & ils rendent une espece de graisse qui, étant figée, est la cire blanche de la Chine.

ARBRE CONIFÉRE. Les Botanistes donnent ce nom aux végétaux qui portent des fruits de figure conique, comme le *cédre*, le *pin*, le *sapin*, le *picea*, le *méleze.* Voyez *ces mots.* Ces fruits, qu'on appelle *cônes*, sont écailleux, secs & durs, pyramidaux, ou composés d'un amas de couches ligneuses, attachées à un axe commun, dont les interstices sont remplis de semences. Le bois de ces arbres est peu sujet à se corrompre. On donne aussi le nom de *Cône de cyprès* à la noix de cyprès. *Voyez* CYPRÈS.

ARBRE D'ENCENS, *Terebinthus pistaciæ fructu non eduli. Plum.* Arbre qui croît dans la Guiane. Son bois est rougeâtre, & il en distille abondamment une gomme résine d'une couleur semblable à la gomme élemi. On la brûle dans les Eglises de Cayenne au lieu d'encens : son odeur est peu agréable. *Mais. Rust. de Cayenne.*

ARBRE A ENIVRER LES POISSONS. Il n'a point d'autre nom, & tire son nom de son effet. Cet arbre, qui croît aux Antilles, est de la grosseur d'un grand poirier. Il porte des feuilles assez semblables à celles des pois communs, mais plus épaisses. Son bois est jaune & assez dur. Au rapport du P. du Tertre, on prend l'écorce des racines de cet arbre, on la pile, on la réduit comme du tan, & on la met dans des sacs. Lorsqu'on veut aller pêcher dans

quelques rivieres ou quelques baies de mer, on met ces sacs dans l'eau, on les y agite; toutes les particules d'écorce qui se détachent, se répandent dans l'eau; & le poisson qui avale continuellement de l'eau pour en tirer sa nourriture & pour en extraire de l'air, est enivré par ces corpuscules : il bondit sur les eaux, nâge sur le dos, de côté & de travers : il vient se jetter sur les rivages, met la tête à l'air, & cherche à fuir cette eau empoisonnée. On prend alors facilement quantité de poissons, grands, petits, & même des tortues. Peut-être que cet arbre est le même que le *Conani*. Voyez *ce mot*.

ARBRE DONT ON RETIRE DE L'HUILE. Cet arbre est nommé à la Chine *Ton-chu*. Au premier aspect, il ressemble assez au noyer : ses noix ne sont pleines que d'une huile un peu épaisse, mêlée avec une pulpe huileuse, que l'on exprime fortement.

On fait usage de cette huile comme d'un vernis. On la fait cuire avec de la litharge, & on l'applique ainsi sur le bois, qu'elle défend de la pluie : on l'applique aussi sur les carreaux des appartemens, qui, par ce moyen, deviennent beaux & luisans. On ajoute à cette huile de la couleur, lorsqu'on veut peindre un appartement; & on l'applique après avoir enduit les boiseries d'une pâte préparée. L'éclat de ce vernis est presque égal à celui du *Tsi-chu*. Voyez ARBRE DU VERNIS.

Cette huile prise intérieurement, peut incommoder, ainsi qu'on en a vu des exemples. Il croît naturellement sur les montagnes de la Chine, une autre espece d'arbre, dont les fruits sont des baies vertes, d'une figure irréguliere, contenant des noyaux cartilagineux. Ces fruits conservés rendent une grande abondance d'une excellente huile, la meilleure de la Chine. (*Duhalde*.)

ARBRE DE JUDÉE OU DE JUDAS, OU GAÎNIER, *Siliquastrum*. Cet arbre différent de celui qui donne le baume de la Meque, est nommé *Gaînier*, parceque ses gousses sont faites comme des gaînes à couteau. Le *Gaînier* porte des fleurs légumineuses, agréables, purpurines & entassées plusieurs ensemble : elles naissent & s'épanouissent au printems avant les feuilles. Il leur succede des gousses longues, très applaties, membraneuses, purpurines, renfermant des semences ovales, plus grosses que les lentilles, dures. Ses feuilles ressemblent à celles de l'*Asarum* : elles sont grandes, fermes, & forment un très bel effet : elles ne sont point sujettes à être endommagées par les insectes. Cet arbre fleurit dans le mois de Mai, & ses fleurs se conservent dans leur beauté près de trois semaines. Il fait un bel effet dans les bosquets printaniers. Son bois est d'une assez belle couleur, dur & cassant. On confit au vinaigre les boutons de ses fleurs; ils ont cependant peu de goût, & sont ordinairement fort durs : il s'éleve facilement de semence, & vient très bien dans les terreins secs.

ARBRE LAITEUX DES ANTILLES, *Sideroxillon*; ainsi nommé, parcequ'il sort en grande abondance, des incisions qu'on lui fait, un suc laiteux, âcre & caustique. Cet arbre croît naturellement sur les rochers de la Louisiane : son bois est si tendre, qu'en le secouant on casse ses branches. D'un coup de

bâton on le fait sauter en pieces. Il s'éleve à la hauteur de deux piques, & est de la grosseur de la jambe. Cet arbre est le même que le *Thé de Boherrave*, que l'on cultive en pleine terre, depuis quelques années, aux environs de Londres. Ses fleurs sont petites, divisées en cinq parties, & placées, ainsi que les épines que cet arbre porte, aux aisselles des feuilles. A ces fleurs succedent des baies qui ont la figure de poires, & qui renferment un noyau dur & assez long. Ses feuilles ressemblent un peu à celles du laurier : elles tombent pendant l'hiver, & elles n'ont ni le parfum, ni les autres vertus du thé ordinaire.

ARBRE DE MIL ANS. *Voyez* à la fin de l'article PAIN DE SINGE.

ARBRE DE LA NOUVELLE ESPAGNE, *Arbor papyracea.* Il croît dans la nouvelle Espagne, & est nommé par les habitans du pays, *Guajaraba.* La tige de cet arbre est rougeâtre. La feuille est grande, verte, & quelquefois rouge, épaisse & ronde : elle sert de papier aux Indiens; ils écrivent sur cette feuille avec des stilets. Son fruit est une espece de raisin, gros comme une aveline, de la couleur des mûres : il est fort bon à manger. On voit un de ces jeunes arbres dans les serres du Jardin du Roi.

Il croît aussi dans l'Amérique une espece de palmier, dont le fruit a la figure d'un gros navet, & est bon à manger. Ses feuilles, ainsi que l'écorce de plusieurs autres arbres de ce continent, servent de papier aux Indiens.

ARBRE DU PAIN. C'est un de ces arbres dont le nom seul intéresse. Il croît naturellement dans l'Isle de Tinian : il s'éleve assez haut, & porte une belle tête garnie de feuilles dentelées, d'un beau verd foncé, & qui peuvent avoir depuis un pied jusqu'à dix-huit pouces de longueur. Son fruit vient indifféremment à tous les endroits des branches : la figure de ce fruit est plûtôt ovale que ronde; il a environ sept ou huit pouces de longueur, & est recouvert d'une écorce forte & épaisse.

Les Indiens nomment ce fruit *Rima ;* mais les gens de l'Equipage de l'Amiral Anson, dans son Voyage autour du Monde, l'appellerent le *Fruit à pain.* Ils en mangerent tous au lieu de pain, dans le séjour qu'ils firent dans l'Isle : tout le monde le préféroit même au pain; ensorte que pendant le séjour dans l'Isle fortunée de Tinian, où le vaisseau de l'Amiral Anson, infecté du scorbut, avoit débarqué heureusement, on ne distribua point de pain à l'Equipage.

Ce fruit croît séparément & jamais en grappe : on ne le mange que lorsqu'il est parvenu à sa grosseur. En cet état, il est d'une saveur à-peu-près semblable à celle qu'a le cul d'artichaux lorsqu'il est cuit. Lorsqu'il est tout-à-fait mûr, il a un goût doux, & une odeur agréable qui approche de celle de la pêche mûre; mais on prétend qu'alors il est mal sain, & cause la dyssenterie. *Voyez le Voyage de l'Amiral Anson.*

ARBRE AUX POIS, *Arbor pisorum ferax.* C'est un arbre légumineux qui vient de lui-même dans la Sibérie & en bien des endroits de l'Asie Septentrionale. Il se trouve plus fréquemment dans un terrein sablonneux, voisin des eaux vives & claires, que dans les endroits marécageux & trop détrem-

pés. Cet arbre qui s'éleve quelquefois à la hauteur d'un moyen bouleau, réunit l'agréable & l'utile. Outre l'ornement de son feuillage qui est d'un beau verd, & de ses fleurs qui sont couleur d'or, ses feuilles & ses branches tendres, qui sont un excellent fourrage pour les bestiaux, étant préparées par la macération & la putréfaction, servent dans la teinture du pays. L'écorce de l'arbre est plus fine & plus tenace que celle du tilleul, & sert à faire de bonnes cordes. Le bois est d'un très beau jaune; extrêmement dur, contient peu de moëlle, & est propre à toutes sortes d'ouvrages de tour : quand il est frais coupé, il a un goût qui approche beaucoup de celui de la reglisse. Les porcs aiment beaucoup la saveur des racines de cet arbre. Certains habitans de Sibérie, & principalement les Tunguses, se nourrissent des pois qu'il produit; ils mangent aussi les feuilles, en les dépouillant de leur amertume par l'ébullition.

On a observé que quand l'arbre aux pois se trouve dans un mauvais terrein, il prend la forme d'un buisson, & ses branches sont tortues & irrégulieres; mais il profite beaucoup & en peu de tems dans un sol convenable. La multiplication de cet arbre se fait non-seulement par la graine, mais aussi de bouture, & par le moyen des branches auxquelles on laisse prendre racine. La taupe est l'ennemi domestique & le fléau de l'arbre aux pois. On doit encore, tant qu'il est petit & tendre, le garantir de l'insulte des cochons & des bestiaux, qui autrement le détruiroient. M. le Comte de Biesch, Suédois de nation, & qui a élevé dans son pays plusieurs de ces arbres, avec de la graine qu'il avoit obtenue étant à Petersbourg, dit que ces sortes de pois se cuisent plus facilement que les nôtres, qu'ils sont plus faciles à digérer, plus nourrissans & fort oléagineux. M. Biesch ajoute qu'il en a fait des gâteaux d'un très bon goût. Strahlemberg regarde l'*arbre aux pois* comme une espece d'acacia.

ARBRE PUANT. Cet arbre est de la grandeur du chêne : il croît au Cap de Bonne-Espérance. Il rend une si mauvaise odeur quand on le coupe, que les ouvriers ont peine à la supporter. Mais comme son bois est d'un beau grain & bien nuancé, les Européens du Cap l'emploient pour leurs meubles, & l'odeur se dissipe avec le tems.

ARBRE DE SAINT-JEAN, ou MAY, ou BOIS BLANC DE LA GUIANE. Cet arbre ne vient jamais gros, mais très haut & droit, avec une simple touffe de feuilles au sommet. Son bois est fort léger & très en usage dans le pays. Dans la Guiane, on préfere cet arbre à tous les autres pour la cérémonie de planter le may. *Maisi. Rust. de Cay.*

ARBRE AUX SAVONETTES. *Voyez* SAVONIER.

ARBRE A SUIF. Il croît à la Chine & dans la Guiane sur la riviere d'Yapock. Il s'éleve à la hauteur d'un grand cerisier. Son fruit est renfermé dans une écorce nommée *Yin-Kiou*, qui s'ouvre lorsque le fruit est mûr, comme celle de la châtaigne. Ce fruit consiste en des grains blancs de la grosseur d'une noisette, dont la chair a les qualités du suif : on la fait fondre avec de l'huile ordinaire, & on en fait des chandelles, que l'on trempe dans la cire

tirée de l'*Arbre de cire*. La croûte qui se forme autour du suif, l'empêche de couler. *Voyez* ARBRE DE CIRE.

ARBRE TRISTE, *Arbor tristis*. Cet arbre, qui croît aux Indes, en Malabar & à Goa, porte ce nom, parcequ'il ne fleurit que pendant la nuit. En effet, ses fleurs ne paroissent qu'après le coucher du soleil, & disparoissent au lever de cet astre. On voit quantité de ces arbres autour des maisons Indiennes, sur-tout dans l'Isle de Sumatra. L'arbre triste a le port & la figure du prunier. Ses branches sont menues, ayant d'espace en espace un petit nœud, d'où sortent deux feuilles vertes, molles & lanugineuses. Ses fleurs ressemblent à celles de l'oranger; elles sont même plus belles & plus odoriférantes : leur calice est rougeâtre, & les habitans s'en servent pour colorer leurs viandes, de même que ses fleurs donnent aux alimens une bonne odeur & un goût agréable. Son fruit, qui est gros comme un lupin, a la figure d'un cœur, & renferme des semences blanches, tendres & un peu ameres. Cet arbre est appellé à Pontichery, *Fleur de safran*. Voyez PARIATICU dans l'*Hort. Malab.* vol. 1, tab. 1.

ARBRE AUX TULIPES. Cet arbre croît dans presque tout le continent de l'Amérique septentrionale, depuis le Cap de la Floride jusqu'à la Nouvelle Angleterre. Il devient fort grand, & quelques-uns ont jusqu'à trente pieds de circonférence. Cet arbre est remarquable par ses branches pliées en toute sorte de sens. Ses feuilles ont la figure de celles de l'érable. Ses fleurs ont toujours été comparées aux tulipes, d'où l'arbre a pris son nom; mais elles approchent davantage de celles de la *Fritillaire* : elles sont d'un verd pâle, teintes à la partie inférieure de rouge & de jaune : aux fleurs succedent des capsules oblongues, qui, toutes réunies, forment un fruit écailleux comme les cônes de sapin. Cet arbre se plaît particulierement dans les terreins humides. Il est très propre à former des massifs & de superbes avenues. On peut l'élever de graines venues du Canada ou de la Louisiane. Le bois de ces arbres est d'un grand usage pour les bâtimens. Il passe dans le pays pour être le meilleur bois dont on peut faire des pirogues ou des canots d'une seule piece. C'est le même arbre que le *tulipier* ou le *bois jaune*.

ARBRE DU VERNIS. Cet arbre s'éleve à une moyenne hauteur, & est nommé par les Chinois *Thi-chou*, ce qui signifie *Arbre du vernis*. Les Chinois en retirent, par incision, une liqueur qui est leur vernis.

Le *Thi-chou* croît naturellement sur les montagnes; mais les Chinois le cultivent aussi dans les plaines. Les arbres qui sont à l'ombre donnent plus de vernis, mais moins bon. Ceux qui sont cultivés donnent du vernis trois fois dans l'été : celui qui découle le premier est le meilleur.

On ne fait à un arbre que trois ou quatre légeres entailles sur l'écorce, sous chacune desquelles on place une coquille de *moule de riviere* pour recevoir la liqueur; on les retire environ au bout de trois heures, & on verse la liqueur dans un petit seau de bois de *Bambou*. Voyez *ce mot*.

Les vapeurs de ce vernis sont vénéneuses; aussi doit-on, lorsqu'on le

transfvase, tourner la tête pour les éviter. Peu des ouvriers qui y travaillent, sont exempts d'être attaqués une fois de la maladie des clous de vernis; mais elle n'est que douloureuse, & n'est point mortelle. Une loi bien digne de l'humanité de ce peuple, ordonne au Maître qui les emploie à cette récolte, d'avoir chez lui un vase rempli d'huile de rabette, dans laquelle on a fait bouillir l'enveloppe d'une panne de porc. Les ouvriers s'en frottent les mains & le visage avant & après leur travail. Outre cela il leur est ordonné de se servir d'un masque, d'avoir des gants, des botines, & un plastron de peau devant l'estomac. Lorsque le vernis sort de l'arbre, il ressemble à de la poix liquide : exposé à l'air, sa surface prend d'abord une couleur rousse, & peu-à-peu il devient noir.

Les Chinois distinguent plusieurs sortes de vernis, qui tirent leurs noms des divers cantons où on les recueille. Le *Nien-Tsi* pur est le plus beau : il est noir, mais il est très rare. Le *Koaang-Si* est un autre vernis qui tire sur le jaune, & dans lequel on mêle environ moitié de *Tong-Yeou*, qui est une huile très commune à la Chine, que l'on exprime du fruit d'un arbre. *Voyez* ARBRE DONT ON RETIRE DE L'HUILE.

Le P. d'Incarville, dans un excellent Mémoire composé sur le lieu même, & inséré dans le troisieme tome des Mémoires présentés à l'Académie, & duquel nous donnons ici un petit extrait, dit qu'il a oui dire qu'on vend cette huile à Paris sour le nom de *Vernis de la Chine* : elle ressemble assez à de la térébenthine.

Lorsque les Chinois veulent faire leur beau vernis ordinaire, ils font évaporer au soleil le vernis nommé *Nien Tsi*, environ à moitié : ils y ajoutent six gros de fiel de porc par livre de vernis; ils remuent fortement, & y incorporent quatre gros de vitriol romain. Ils sont parvenus depuis quelques années à imiter le brillant du vernis noir du Japon, en mêlant avec d'autres substances, ce premier vernis préparé, ainsi qu'on en peut voir le détail dans le Mémoire. Il n'y a que peu d'années que le secret de ce vernis brillant du Japon a transpiré hors du Palais.

C'est avec le vernis jaune, que les Chinois font ces ouvrages qui imitent l'aventurine : ils saupoudrent de la poudre d'or sur une couche de ce vernis, & remettent ensuite de nouvelles couches; au bout de quelques années ces ouvrages deviennent plus beaux.

L'application du vernis demande de l'habileté & des soins étonnans, qui tendent sur-tout à éviter le moindre atome de poussiere. Lorsqu'une couche très mince de vernis a été appliquée, on la laisse bien sécher avant d'en appliquer une autre. Une observation singuliere & contraire à l'expérience ordinaire, c'est que ce vernis séche mieux & plus vîte dans un lieu humide que dans un endroit sec, aussi en pratique-t-on un exprès. Avant d'appliquer la seconde couche, on polit bien la premiere avec un bâton composé d'une poudre de brique très fine. On trempe ce bâton dans une préparation de sang de cochon & d'eau de chaux. On ne met que trois couches de ce

vernis sur l'ouvrage. Pour empêcher que le vernis de la premiere couche n'entre dans le bois, avant d'appliquer cette premiere couche on passe sur la piece une eau gommée empreinte de craie.

Le bois que les Chinois emploient pour leurs petits ouvrages, est pliant, & extraordinairement léger : on prétend qu'il rend un plus beau son dans les instrumens de musique que les autres especes de bois. Les Chinois nomment l'arbre dont ils le retirent, *Ngou-Tong*. Peut-être cet arbre, dit le P. d'Incarville, se trouvera-t-il au Missíssipi.

Depuis le Mémoire de ce Missionnaire, M. Ellis a donné une Dissertation pour reconnoître l'arbre dont on tire le vernis à la Chine & au Japon, en augmenter la cultivation dans les Colonies de l'Amérique, & pour corriger les erreurs où les Botanistes sont tombés à son sujet : il en résulte que ce n'est pas, comme prétend M. Miller, l'*Anacardium occidentale* ou *Acajou* de Tournefort qui le produit; mais l*Anacardium orientale* ou *Avicennia* de Linnæus.

Jusqu'à présent les Chinois n'ont pû trouver le secret du vernis transparent comme de l'eau, que les Japonnois appliquent sur leurs desseins en or. Le vernis transparent de la Chine tire sur un vilain jaune; c'est celui qu'ils emploient pour imiter l'aventurine, mais qui est bien inférieur à celui des Japonnois.

ARBRE DE VIE, *Thuya*, ainsi nommé, parcequ'il reste vert été & hiver, ou à cause de son odeur forte. Il y en a plusieurs especes; les unes de Canada, & l'autre de la Chine. L'arbre de vie de Canada est de hauteur médiocre : son tronc est dur, noueux, couvert d'une écorce rouge-obscure. Ses rameaux se répandent en aîles. Ses feuilles ressemblent à celles du *cyprès* : elles sont posées les unes sur les autres, ainsi que des écailles, attachées à des tiges applaties. Cet arbre porte des fleurs mâles & des fleurs femelles sur le même pied. Son fruit est oblong & composé d'écailles. Ses feuilles, écrasées dans les doigts, ont une odeur forte, résineuse, & leur goût est amer.

Il y en a de deux especes du Canada, dont l'une a les feuilles panachées. Ces *thuya* sont très propres à mettre dans les bosquets, parcequ'ils se conservent en pleine terre avec leurs feuilles, été & hiver. Il transude de ces arbres des grains de résine jaune, transparens, qui ne sont point durs; en les brûlant, ils répandent une odeur de galipot.

Quoique le bois de cet arbre soit moins dur que le sapin, il est presque incorruptible; aussi, en Canada, en fait-on grand usage pour les palissades. En le travaillant, il répand une mauvaise odeur. Le premier arbre de vie qu'on ait vu en Europe, fut apporté à François I. On peut voir au Jardin du Roi plusieurs especes de ces arbres, qu'on appelle quelquefois *Cédres Américains.*

ARBRISSEAU ou ARBUSTE. *Voyez son article à la suite du mot* PLANTE.

ARC-EN-CIEL ou IRIS. C'eſt ce beau météore en forme d'arc de différentes couleurs, que l'on voit, lorſqu'ayant le dos tourné au ſoleil, à l'inſtant où il n'eſt plus élevé ſur notre horiſon que d'un peu moins de quarante-deux degrés, on regarde une nuée qui fond en pluie fine, & qui eſt éclairée par cet aſtre.

On apperçoit ſouvent deux arcs à la fois; l'un intérieur, & l'autre extérieur qui embraſſe ce premier : on appelle le dernier, *faux-arc-en-ciel*, parceque ſes couleurs ſont moins vives, & qu'elles ſont dans un ordre renverſé. Pour que l'on puiſſe voir deux arcs-en-ciel ſolaires, il ſuffit que la nuée ſoit aſſez étendue & aſſez épaiſſe. Cet arc extérieur eſt formé, de même que l'arc intérieur, par les rayons que le ſoleil darde dans les gouttes de pluie, & qui s'y rompent & s'y réfléchiſſent de façon, que chaque rangée des gouttes renvoie à l'œil du Spectateur des rayons primitifs de différentes couleurs; les uns rouges, les autres violets, & ainſi des autres, ſelon l'eſpece dont eſt le rayon, ſelon l'endroit dans lequel il entre dans la goutte d'eau, & ſelon la maniere dont il ſe briſe en ſortant de l'eau. On ſait que cette différente réfrangibilité des rayons rouges, jaunes, verds, bleus & violets, rend ſeule raiſon de la cauſe de l'arc-en-ciel.

L'iris paroît en forme d'arc, parceque les rayons de lumiere forment un cône, dont la baſe eſt la nuée ſur laquelle l'iris eſt répandue, & au ſommet duquel ſe trouve l'œil du Spectateur; auſſi verrions-nous le cercle entier, ſi nous étions aſſez élevés.

Voici une expérience bien ſimple du célebre Antonio de Dominis, Archevêque de Spalatro en Dalmatie, qui prouve que ces belles couleurs priſmatiques de l'arc-en-ciel ne ſont formées que par la différente réfrangibilité des rayons de lumiere.

On prend une boule de criſtal bien tranſparent; on la remplit d'eau, & on la ſuſpend à une certaine hauteur, expoſée aux rayons du ſoleil. Quand cette boule eſt ſuſpendue à telle hauteur, que le rayon de lumiere, qui donne du ſoleil ſur la boule, fait, avec le rayon allant de la boule à l'œil, un angle d'environ quarante-un dégrés, cette boule donne une couleur rouge. Quand cette boule eſt ſuſpendue un peu plus bas, & que ces angles ſont plus petits, les autres couleurs de l'arc-en-ciel paroiſſent ſucceſſivement. C'eſt-là le fondement de la connoiſſance de l'arc-en-ciel : mais il étoit réſervé à Newton de la mettre dans ſon plus grand jour, en appliquant à ce phénomene ſa découverte de la décompoſition de la lumiere, & de la réfrangibilité propre à chaque eſpece de rayon : c'eſt ſon Ouvrage qu'il faut étudier, ſi l'on cherche des raiſons complettes & exactes de toutes les circonſtances.

Arc-en-ciel lunaire. La réfraction des rayons de la lune, donne lieu quelquefois à un arc-en-ciel lunaire, lorſque les circonſtances requiſes ſe trouvent réunies. L'arc-en-ciel lunaire a toutes les mêmes couleurs que le ſolaire, excepté qu'elles ſont preſque toujours plus foibles, à cauſe de la

différente

différente intensité des rayons ; & même ce phénomene ne peut frapper la vue, que lorsque la lune est dans son plein. M. Muschembroech a observé un de ces arcs-en-ciel fort éclatant, mais qui étoit par-tout de couleur jaune.

ARC-EN-CIEL MARIN. C'est un phénomene qui s'observe sur mer à l'heure du midi, lorsque la mer est extrémement tourmentée, & que la superficie de ses vagues est agitée par les vents : les rayons du soleil qui tombent sur la surface de ces eaux agitées, s'y rompent, s'y réfléchissent, & y peignent des couleurs, foibles à la vérité : on n'en distingue guere plus de deux, savoir, du jaune du côté du soleil, & un verd pâle du côté opposé. Les arcs sur la surface des eaux sont nombreux : on en voit souvent vingt ou trente à la fois. Ce phénomene de la réfraction, qui fait le jeu du prisme, s'observe quelquefois sur les prairies par la réfraction des rayons du soleil dans les gouttes de rosée.

ARCHE DE NOÉ, espece de coquillage bivalve qui se rapproche le plus, selon M. d'Argenville, de la famille des Cœurs. Sa forme creuse, qui représente une espece de cœur oblong dont le fond est plat, lui a fait donner ce nom. Sa partie allongée en dessous forme comme la quille d'un vaisseau, avec deux élévations par dessus du côté de la charniere. Les stries qu'on voit sur sa robe, forment un ouvrage chagriné, de couleur brune sur un fond blanc.

ARDASSINE. *Voyez* ABLAQUE.

ARDOISE, *Lapis fissilis*, *Ardesia*. L'ardoise est une espece de *Schist*, matiere de la nature de l'*argille*, sans transparence, de couleur bleue ou grise, ou même rousse, qui se divise en lames minces, plates & unies, employées pour couvrir les maisons. Cette espece de pierre a servi dans les tems passés de moilons pour la construction des murs : elle est encore du même usage dans les pays où les carrieres en sont communes. On sait que la plûpart des murs d'Angers sont bâtis de blocs d'ardoise, ce qui donne à cette ville un triste aspect. L'ardoise au sortir de la carriere est tendre, mais elle se durcit à l'air : elle est disposée dans la carriere par bancs, dans lesquels il y a des fentes qui sont si près les unes des autres, que les lames qu'elles forment ont très peu d'épaisseur ; c'est par ces fentes qu'on les divise, pour les préparer à servir de couvertures aux bâtimens.

C'est avec de grands risques qu'on entreprend d'ouvrir & de travailler une carriere d'ardoise. Si la carriere se trouve bonne, on fait sa fortune ; si non, on est ruiné. Elle se trouve à des profondeurs plus ou moins grandes. Lorsqu'on a enlevé les terres & fait la premiere ouverture de la *cosse* (premiere surface que présente le rocher immédiatement au dessous la terre), il arrive quelquefois que la pierre ou ardoise est tendre & parsemée de veines, ce qu'on appelle *être en feuilletis ;* alors elle n'est pas assez faite : elle n'a pas assez de consistance pour être divisée en lames d'une dureté requise. Il reste cependant alors quelque espérance ; car l'ardoise devenant plus dure & plus consistante, à mesure que la *perriere* (carriere) acquiert plus de profondeur,

il peut arriver que l'on trouve de bonne ardoiſe après les *feuilletis*. D'autres fois, l'ardoiſe ſe trouve dès l'ouverture être exceſſivement dure & caſſante, alors il n'y a plus d'eſpérance ; car on eſt ſûr que plus on avancera, plus on la trouvera dure & de mauvaiſe qualité. C'eſt à la différence de cette ſorte de pierre que nous devons l'*ardoiſe de table* ſuſceptible du poli ; l'*ardoiſe de toits* qui ſe diviſe en feuilles minces & ſonores ; l'*ardoiſe tendre & friable ;* le *crayon noir ;* l'ardoiſe groſſiere ou le *ſchiſt*. Voyez *ce mot*.

On rencontre dans les montagnes des Pyrenées des carrieres d'ardoiſe dont l'exploitation n'eſt pas auſſi dangereuſe pour la dépenſe que celle dont nous venons de parler, car on y découvre l'ardoiſe à fleur de terre le long des côtes.

Nos plus fameuſes carrieres d'ardoiſes ſont aux environs d'Angers, dans la Province d'Anjou, où il s'en fait un grand commerce. Il y a, à quelques lieux de Charleville, de l'ardoiſe auſſi bonne que celle d'Anjou, quoiqu'elle ne ſoit pas d'une couleur auſſi bleue ou auſſi noire. Il y en a en Auvergne & en Angleterre de la bleue & de la griſe. Celle-ci eſt connue ſous le nom de *pierre de Horsham*. On choiſit la plus dure pour faire les tables & les carreaux.

On trouve ſur des morceaux de pierre d'ardoiſe, mais plus fréquemment ſur le ſchiſt, des repréſentations de poiſſons & de plantes : ces ſingularités jointes à la configuration des couches d'ardoiſe, &c. feroient ſoupçonner que cette pierre eſt le dépôt de matieres qui ont été ſuſpendues dans les eaux. *Voyez* SCHIST.

Quand on eſt parvenu à une certaine profondeur, l'eau abonde de tous côtés & deſcend du rocher par des veines : on a ſoin dès l'exploitation des premiers bancs de pratiquer une *foncée* (rigole) en pente qui réunit toutes les filieres ſtillantes de ce fluide, & le détermine à couler dans une cave profonde qui eſt au pié de la carriere d'où on la remonte à l'aide de machines que fait mouvoir un cheval.

Les Tranſactions Philoſophiques préſentent quelques moyens ſimples de diſtinguer la bonté & la ſolidité de pluſieurs eſpeces d'ardoiſes : la meilleure a un ſon clair, & a un œil d'un bleu léger : celle dont le bleu tire beaucoup ſur le noir, s'imbibe volontiers d'eau : une bonne ardoiſe paroît dure & raboteuſe au toucher, une mauvaiſe au contraire, eſt auſſi douce que ſi on l'eût frottée d'huile.

Voici un moyen ſûr de s'aſſurer ſi l'ardoiſe eſt bonne, & de nature à ne ſe point imbiber d'eau. Placez un morceau de cette pierre perpendiculairement dans un vaſe où il y ait un peu d'eau : faites le tenir dans cette poſition une journée. Si l'ardoiſe eſt d'une contexture ferme, elle n'attirera point l'eau au-delà de ſix lignes au deſſus de ſon niveau ; & peut-être n'y aura-t-il que les bords qui, étant un peu déſunis par la taille, ſe trouveront humectés : au contraire, ſi l'ardoiſe eſt de mauvaiſe qualité, elle s'imbibera d'eau, comme une éponge, juſqu'à ſa ſurface ſupérieure.

AREQUE, espece de palmier : on retire de son fruit le cachou. *Voyez* CACHOU.

ARÊTE, *Spina.* Nom donné à toutes les parties dures & piquantes qui se trouvent dans les poissons : on en distingue de plusieurs sortes pour la forme & la consistance. Les piquans qui se trouvent dans les nâgeoires de certains poissons, même dans la queue & sur d'autres parties de leurs corps, sont aussi des *arêtes* : il y a dans la chair de plusieurs poissons, des filets solides, pointus, plus ou moins longs, & de différente grosseur, dont les uns sont simples & les autres fourchus : l'on ne peut regarder ces parties que comme des especes d'*arêtes* : voyez *à l'article* POISSON.

ARGALI, espece de mouton sauvage qui se rencontre dans les montagnes de la Sibérie, & qu'on peut regarder comme la souche originaire & primitive de nos moutons ; on lui donne aussi le nom de *Mouflon.* Voyez *ce mot.*

ARGEMONE. *Voyez* PAVOT ÉPINEUX.

ARGENT, *Argentum.* C'est un métal blanc, parfait, qui, après l'*or*, est le plus beau, le plus ductile, le plus fixe au feu & le plus précieux des métaux.

On trouve quelquefois de l'argent pur formé naturellement dans les mines ; mais ce métal, ainsi que les autres, est, pour l'ordinaire, mêlé avec des matieres étrangeres. On le trouve sous diverses formes, & sous diverses couleurs très variées. On voit avec plaisir au Cabinet du Roi, dans l'armoire des pierres précieuses, ce riche jeu de la Nature dans les mines d'or, d'argent & d'autres métaux. On y remarque entre plusieurs autres especes de mines très curieuses, que l'*argent en cheveux*, *Argentum capillare*, est par filamens si déliés & si fins, qu'on ne peut mieux le comparer qu'à des cheveux, à des fils de soie, ou à un floccon de laine qui seroit tacheté de points brillans : l'*argent en filets* est en effet composé de fils si bien formés, qu'on croiroit qu'ils auroient été passés à la filiere. L'*argent en végétation* ressemble en quelque sorte à un arbrisseau, car on y distingue une tige, des branches rameuses, &c. l'*argent en feuilles* ressemble beaucoup à des feuilles de fougeres ; on y voit une côte qui jette de part & d'autre des branches. L'argent en lames est étendu en petites plaques simples, unies & sans aucune forme de feuillage.

Nous disons que les mines d'argent les plus ordinaires sont celles où ce métal est renfermé dans la pierre : les particules métalliques sont disposées dans le bloc, & la richesse de la mine dépend de la quantité relative & de la grosseur de ces particules au volume du bloc : dans ces sortes de mines l'argent est de la couleur naturelle.

Les mines les plus riches, après la mine naturelle, sont les mines d'*argent corné :* elles cedent sous le marteau comme le plomb, elles se coupent comme la corne, elles sont minéralisées par l'arsenic ; ces mines sont d'autant plus riches qu'elles sont plus noirâtres : il s'en trouve sur lesquelles il n'y a que dix livres de dechet, sur chaque quintal de mine. Après celles-

ci, pour la richesse, viennent les mines d'*argent rouge* qui sont tantôt en grappes & d'un rouge de cinabre, tantôt tachetées de noir, tantôt d'un beau rouge, transparentes & cristallisées, de sorte qu'à la premiere vue on les prendroit plutôt pour des mines de rubis ou de grenat, que pour des mines d'argent. Ensuite vient la *mine d'argent vitreuse*, la *mine d'argent blanche* & celle d'*argent gris*.

Il y a des mines d'argent dans les quatre parties du monde; mais il y a des contrées, telles que l'Amérique, plus riches que les autres. L'Europe n'en manque pas. On dit qu'en Saxe & dans le pays d'Hanovre, il y a beaucoup de mines d'argent: on trouva au Hartz un morceau d'argent si considérable, qu'étant batu, on en fit une table où pouvoient s'asseoir vingt-quatre personnes. Du tems d'Olaus Wormius on tira des mines de Norwege une masse d'argent qui pesoit 130 marcs. On lit dans les Affiches de 1753 qu'on vient de découvrir dans les montagnes de Styrie, une mine d'argent plus riche, dit-on, qu'aucune de toutes celles qui ont été exploitées jusqu'à nos jours dans les trois parties de l'ancien monde.

La France elle-même n'en est pas tout-à-fait privée. On voit réunis dans l'*Encyclopédie*, sous un seul point de vue, tous les pays de la France où l'on en trouve. A Sainte-Marie aux Mines, il y a plusieurs mines de cuivre & de plomb tenant argent. Depuis Valence jusqu'à Lyon, on voit le long du rivage du Rhône bon nombre de paysans occupés à recueillir des paillettes d'or & d'argent: ils gagnent à cette récolte trente à quarante sols par jour. On trouve encore de l'argent dans d'autres rivieres. *Voyez* à l'article FLEUVE.

On ne peut songer, sans frémir, à quels dangers & à quels travaux se sont exposés les hommes, pour arracher les métaux des entrailles de la terre.

La mine d'argent de Salseberyt, en Suede, présente aux Naturalistes curieux un des plus beaux spectacles. On descend dans cette mine par trois larges bouches, semblables à des puits dont on ne voit point le fond. La moitié d'un tonneau, soutenu d'un cable, sert d'escalier pour descendre dans ces abymes, au moyen d'une machine que l'eau fait mouvoir. La grandeur du péril se conçoit aisément: on n'est qu'à moitié dans un tonneau, où l'on ne porte que sur une jambe. On a pour compagnon un Satellite noir comme nos Forgerons, qui entonne tristement une chanson lugubre, & qui tient un flambeau à la main. Quand on est au milieu de la descente, on commence à sentir un grand froid: on entend les torrens qui tombent de toutes parts; enfin après une demi-heure, on arrive au fond d'un gouffre. Alors la crainte se dissipe: on n'apperçoit plus rien d'affreux; au contraire, tout brille dans ces régions souterraines. On entre dans une espece de grand sallon, soutenu par des colonnes de mine d'argent; quatre galeries spacieuses y viennent aboutir. Les feux qui servent à éclairer les travailleurs, se répetent sur l'argent des voûtes, & sur un ruisseau qui coule au milieu de la mine. On voit là des gens de toutes les Nations: les

uns tirent des chariots ; les autres roulent des pierres : tout le monde a ſon emploi, c'eſt une Ville ſouterraine. Il y a des cabarets, des maiſons, des écuries & des chevaux ; mais ce qu'il y a de plus ſingulier, c'eſt un moulin à vent qui va continuellement dans cette caverne, & qui ſert à élever les eaux.

Les mines d'argent les plus abondantes ſont en Amérique, mais ſur-tout dans les endroits froids de ce Continent, tels que le Potoſi, une des Provinces du Pérou. La température du Potoſi eſt ſi froide, qu'autrefois les femmes Eſpagnoles ne pouvoient y accoucher : elles étoient obligées d'aller à vingt ou trente lieues au-delà, pour avoir un climat plus doux. Mais aujourd'hui elles accouchent au Potoſi auſſi aiſément que les Indiennes naturelles du pays : tant l'eſpece humaine a de facilité à s'habituer à toutes ſortes de climats.

Les filons de la mine du Potoſi étoient d'abord à une très petite profondeur de la montagne ; mais à préſent, il faut les chercher & les ſuivre dans des cavités affreuſes, où l'on pénetre à peine après plus de quatre cents marches de deſcente. Ces filons, quoique toujours très riches, deviennent de jour en jour plus difficiles à exploiter ; & le travail devient plus funeſte aux ouvriers, à cauſe des exhalaiſons qui ſortent de la mine. On rencontre ſouvent des veines métalliques qui rendent des vapeurs ſi pernicieuſes, qu'elles tuent ſur-le-champ ; on eſt obligé de les refermer auſſi-tôt, & de les abandonner : *voyez* l'article EXHALAISONS SOUTERRAINES.

On oblige les Paroiſſes des environs du Potoſi de fournir tous les ans un certain nombre d'Indiens pour le travail des mines : on les voit partir à regret avec leurs femmes & leurs enfans. A peine ſont-ils arrivés qu'ils deſcendent tout vivans dans les horreurs d'un tombeau métallique, pour ne plus revoir le jour. Au bout d'une année de travaux, on permet à ces infortunées victimes de retourner à leur habitation, parceque preſque tous les ouvriers qui ont travaillé pendant un certain tems de leur vie aux mines, ſont perclus de leurs membres. L'humanité frémiroit d'apprendre à combien d'Indiens ce travail a déja coûté & coûte tous les jours la vie. Sans l'*herbe du Paraguai* que les Mineurs prennent en infuſion, & mâchent comme du tabac, on ſeroit obligé d'abandonner la mine du Potoſi, qui eſt cependant une des moins dangereuſes.

Quoique les mines du Potoſi & de Lipès conſervent toujours leur réputation de richeſſe, on a cependant découvert en 1712 celles d'Oruvo, à huit lieues d'Arica, & celles d'Ollacha & de Rio près de Cuſco, qui paſſent pour plus riches.

Le *minerai* le plus riche & le plus facile à exploiter, qu'on trouve dans les mines d'argent du Pérou, eſt celui qui eſt blanc ou gris, & mêlé de taches rouges ou blanchâtres. Les filons ſont toujours plus riches dans leur milieu que ſur leurs bords : mais l'endroit le plus abondant eſt celui où deux filons ſe croiſent & ſe traverſent.

On retire l'argent du minerai, ſoit en l'amalgamant avec le mercure,

soit en suivant d'autres méthodes, ainsi qu'on le pratique pour les autres mines, suivant leur nature. C'est dans le *Dictionnaire de Chymie* que l'on peut voir la description de ces travaux, présentée avec clarté & précision : *voyez* aussi ce qui en est dit dans notre Minéralogie.

Lorsqu'on veut désigner l'argent le plus fin & le plus pur de toute matiere étrangere, on dit qu'il est au titre de douze deniers : le denier est de vingt-quatre grains. L'argent est-il mêlé d'alliage, on déduit le poids du mélange, du poids principal : l'argent, par exemple, qui a une douzieme partie d'alliage, est à onze deniers de fin ; c'est le titre ou loi de nos écus.

L'argent dissous par l'acide nitreux donne des cristaux qui, étant fondus, & ensuite jettés dans un moule, forment la *pierre infernale* dont on fait usage pour corroder les chairs.

Quoique l'argent soit très ductile, il l'est encore moins que l'or. Il a aussi beaucoup moins de pesanteur spécifique ; le pouce cube d'argent pese six onces, cinq gros & vingt-six grains. On réduit l'argent, en le faisant passer par les trous d'une filiere, à n'avoir que l'épaisseur d'un cheveu ; on le nomme *Argent trait.* Cet argent trait applati entre deux rouleaux, se nomme *Argent en lame :* on l'applique sur la soie par le moyen du moulin ; on l'appelle alors *Argent filé.* On l'emploie aussi tout plat dans les ornemens brodés & brochés ; c'est-là où il jouit de tout son éclat. Tout le détail de ce travail est du ressort du *Dictionnaire des Arts & Metiers.*

Des gens trompeurs tâchent quelquefois de donner la couleur d'or à l'argent, soit trait, soit en lames, soit filé, soit battu, en l'exposant à la fumée. Cette fraude est défendue sous peine de confiscation entiere & de 2000 livres d'amende. L'argent pur n'est point attaqué par le dissolvant de l'or : il est inaltérable à l'air, à l'eau & au feu ; cependant la vapeur ou la fumée du soufre le mineralise, celle des matieres fécales, le contact du jaune d'œuf, &c. le font noircir.

L'argent réduit en feuilles très minces, est employé par les Argenteurs & Doreurs. Leur art consiste à appliquer ces feuilles, soit sur des métaux ou sur d'autres matieres, telles que bois, écailles & pierres. Dans le premier cas, on fait usage du feu pour échauffer les pieces, & d'eau-forte pour les corroder un peu, afin que les lames d'argent puissent s'appliquer exactement. Lorsqu'on argente quelqu'autre matiere, on se sert seulement de matieres glutineuses propres à coller les feuilles d'argent.

Les rognures de l'argent en feuille ou battu, sont employées par les Peintres & Argenteurs : ils s'en servent pour peindre, on l'appelle *Argent en coquille.*

ARGENT DE CHAT : *voyez* au mot MICA.

ARGENTINE, *Argentina* ou *Potentilla*, plante vivace : elle s'éleve peu de terre. Sa racine est noirâtre : ses feuilles sont opposées sur la tige, dentelées profondément, & entre-mêlées de feuilles plus petites : elles sont vertes en dessus, & garnies par-dessous de petits poils blancs argentins. Elles ont un goût herbacé, un peu salé & stiptique, & rougissent le papier

bleu. La fleur eſt jaune & en roſe : le fruit a la forme d'une tête ſphérique ; couverte de pluſieurs petites graines arrondies & jaunâtres. Cette plante traçante ſe plaît dans les lieux humides & le long des haies. Elle eſt aſtringente, vulnéraire & déterſive. Son eau diſtillée eſt bonne pour la chaſſie, le hâle & les rougeurs du viſage. On la pile avec du ſel & du vinaigre, & on l'applique ſur le poignet ou à la plante des pieds dans les redoublemens de fievre, qu'elle adoucit ſouvent, & qu'elle chaſſe même quelquefois. D'autres la pilent avec du ſel, & l'appliquent à la plante des pieds pour appaiſer le délire ; elle produit ces bons effets en épaiſſiſſant le ſang & rallentiſſant ſa circulation par ſes ſels acides vitrioliques. Sa décoction en gargariſme avec un peu d'alun, rétablit la luette lorſqu'elle eſt relâchée : cuite dans du vinaigre, elle affermit les dents qui branlent, en reſſerrant les gencives. En Angleterre, quelques-uns mangent ſes racines qui ſont douces, & ont un goût de panais.

ARGILLE, *Argilla*. C'eſt une terre peſante, compacte, de couleurs différentes ou mélangées. Lorſque cette terre eſt humide, elle a de la ductilité & de la tenacité. Elle ſe pêtrit ſous les doigts, prend & conſerve les formes qu'on veut lui donner. Sa ductilité la rend très propre à divers uſages méchaniques : mais par ſa grande tenacité, elle nuit à la fertilité des champs, à moins qu'elle n'ait été réduite en molécules aſſez fines, ou que ſon adhérence n'ait été diminuée par l'interpoſition des ſables ; pour lors elle eſt de toutes les terres la plus propre à la végétation. M. Eller, dans des recherches ſur la fertilité des terres, a obſervé, qu'au moyen d'une leſſive d'alkali fixe, on détruit la tenacité de l'argille, en la dépouillant de ſon gluten ; alors elle devient friable, aride, & tombe en pouſſiere.

L'argille ne fait point effervеſcence avec les acides, à moins qu'elle ne ſe trouve mêlée avec quelque ſubſtance calcaire : elle réſiſte au feu & s'y durcit ; mais lorſque le feu eſt violent & continué, preſque toutes les argilles s'y vitrifient, à l'exception de quelques-unes qui ſont réfractaires. Si l'on diſtingue les eſpeces d'*argilles* par la couleur, il y en a un très grand nombre d'eſpeces : on en voit de jaunes, de bleues, de blanches, de noires, &c. On en voit qui ſont veinées comme les marbres.

L'argille eſt une des matieres les plus abondantes, & les plus utiles que l'on trouve dans la terre. Elle s'y rencontre à diverſes profondeurs, & ſert de baſe à la plûpart des rochers : ce ſont ces couches d'argille qui retiennent l'eau au fond des puits que l'on creuſe ſur la ſurface de la terre. La ductilité de l'argille détrempée dans l'eau, qui ſe durcit en ſéchant ; ſans que cependant ſes parties ſe déſuniſſent, la rend propre à faire des vaſes de toutes eſpeces, des briques, des tuiles, des carreaux & des modeles de ſculpture, qui, expoſés au feu, s'y ſechent & s'y durciſſent, ſans perdre rien de leur forme.

L'*argille blanche* eſt la plus pure : elle eſt réfractaire, & ſe durcit par la calcination au point de faire feu avec l'acier ; ainſi que l'argille pâle d'Angleterre, la brune de France, & la noirâtre de Heſſe, qui ſont réfractaires

quoique colorées. L'*argille à Potiers*, lorsqu'elle est séchée, se divise en cubes : elle se travaille bien plus facilement que la *bleue*, qui sert d'ordinaire de base aux lits d'ardoise. On emploie cette espece d'argille en Angleterre pour faire des tuiles & des briques, qui sont très compactes & très dures. On lit dans l'*Histoire de l'Académie des Sciences*, *ann. 1739, pag.* 1, que l'*argille à Potiers*, lavée, exposée à l'air, & imbibée d'eau de fontaine, a acquis au bout de quelques années, la dureté d'un caillou. On prétend que l'on a observé la même chose en Amérique sur la terre glaise qui se trouve sur les bords de la mer. M. Pott attribue ce phénomene à l'écume grasse de la mer.

M. Vallérius parle d'une espece d'*argille rougeâtre*, qui se trouve mêlée avec une terre qui a la propriété d'absorber beaucoup d'eau, & d'augmenter beaucoup de volume en se gonflant. Lorsque cette terre se desseche, elle s'affaise & revient à son premier volume : elle se durcit très aisément, & forme une croûte à la surface ; en sorte que des personnes qui croient marcher sur la terre solide, sont quelquefois englouties. Voilà l'origine des fondrieres & de certains chemins si mauvais. M. Vallérius ajoute qu'il y a beaucoup de terre de cette espece dans la Dalécarlie & dans le Norteland, & que les exemples de personnes qui s'y sont enfoncées & perdues ne sont pas rares. Les bâtimens, dit-il, qu'on éleve sur de pareilles terres, ne sont jamais solides : ils se haussent en automne d'un pied & demi ; & dans l'été, ils redescendent à leur premiere place.

Il y a une espece d'argille savonneuse qui est feuilletée dans sa carriere ; elle n'a point assez de ductilité pour se laisser travailler : battue dans l'eau, elle se réduit en molécules très fines, & forme de l'écume : c'est l'*argille à foulons* que l'on emploie pour fouler les étoffes dans les pays où ne se trouve point la véritable *terre à foulons*, qui est du nombre des marnes. *Voyez* Terre a foulons. L'art nous présente tous les jours l'*argille* sous diverses formes dans les Manufactures de poterie qui sont en Champagne, en Normandie, en Picardie, en Languedoc, & dans les Pays-Bas. On la voit employée dans les Manufactures de terre, au Fauxbourg St. Antoine, où on en construit des poëles, variés pour la forme & pour la grandeur. C'est toujours des especes d'argilles que l'on emploie dans les Manufactures de porcelaine, de fayence, de grès & de terre d'Angleterre. *Voyez l'article* Glaise dans ce Dictionnaire, & l'*article* Terre argilleuse dans notre Minéralogie.

M. Macquer a donné, sur les argilles, un Mémoire rempli de recherches curieuses : on en trouve un extrait au mot Argille dans le Dictionnaire de Chymie, qu'on peut consulter. Les *Bols*, les *Terres bolaires* ou *sigillées*, ne sont aussi que des especes d'argille. *Voyez le mot* Bols.

ARGUS, nom que l'on donne à un petit papillon à six pieds, dont les aîles sont rondes & d'un très beau bleu, sur lesquelles on voit la figure d'un grand nombre d'yeux : ce papillon est fort commun dans les prairies & sur les bruyeres. Il y a plusieurs especes de papillons remarquables par des

eſpeces de formes d'yeux deſſinés ſur leurs aîles : ils ne different que par la couleur des aîles, le nombre, la poſition & la couleur de ces eſpeces d'yeux, qui leur ont fait donner le nom d'*Argus*.

ARGUS, coquillage de mer, univalve, & du genre des *Porcelaines*. Voyez ce mot. Sa robbe eſt toute parſemée de figures d'yeux ; c'eſt ce qui l'a fait nommer ainſi, par alluſion à l'Argus de la Fable.

On donne encore le nom d'Argus à deux autres animaux fort différents : 1°. à un ſerpent très rare de Guinée. Depuis ſa tête juſqu'au bout de ſa queue on y diſtingue un double rang de taches que l'on prendroit pour autant d'yeux. 2°. à un petit lézard de l'Amérique. La peau de ſon corps eſt toute remplie d'eſpeces d'yeux.

ARISTOLOCHE, *Ariſtolochia*. On a donné ce nom à quatre plantes, dont les racines ſont d'uſage en Médecine. La premiere eſt l'*Ariſtoloche ronde :* c'eſt une racine tubéreuſe, ſolide, arrondie, groſſe de trois pouces, & garnie de quelques fibres ; d'un brun gris en dehors, jaunâtre en dedans ; d'une ſaveur âcre & amere. Cette racine pouſſe pluſieurs tiges ſarmenteuſes, qui portent des feuilles vertes, alternes & veinées. Les fleurs purpurines & ſolitaires ſortent des aiſſelles de ces feuilles ; & ſont monopétales, irrégulieres & en tuyau : à ces fleurs ſuccedent des fruits arrondis, membraneux, diviſés en ſix loges, remplies de graines noires & applaties.

La deuxieme eſt l'*Ariſtoloche longue :* ſa racine émouſſée par l'extrémité, eſt moins groſſe & plus longue que la précédente : ſa tige eſt quadrangulaire ; ſa feuille plus petite. Sa fleur eſt d'un verd blanchâtre, couverte intérieurement de poils comme dans les fleurs des autres ariſtoloches. Le fruit a la forme d'une poire, & les graines en ſont brunâtres.

La troiſieme eſt l'*Ariſtoloche clématite* : ſa racine eſt longue, diviſée en pluſieurs branches, peu groſſe, d'une odeur plus forte que les précédentes. Cette racine, qui ſerpente de tous côtés, s'enfonce profondément dans la terre, & multiplie beaucoup ; elle pouſſe des tiges fermes, arrondies & cannelées. Ses fleurs viennent pluſieurs en nombre dans chaque aiſſelle de feuilles ; elles ſont jaunâtres. Les fruits ſont gros ainſi que les graines qu'ils contiennent.

La quatrieme eſt la *petite Ariſtoloche :* ſa racine eſt fibreuſe, jaunâtre, d'une odeur aromatique, aſſez agréable, d'une ſaveur âcre & amere. Ses fleurs ont la même forme que celles de l'ariſtoloche ronde. Dans le commerce on appelle cette racine l'*Ariſtoloche tenuis*.

Le ſuc des racines d'ariſtoloches rougit le papier bleu. On fait beaucoup plus d'uſage des deux premieres eſpeces d'ariſtoloches, que des autres : elles ſont eſtimées céphaliques, pectorales, hyſtériques, vulnéraires, apéritives & alexipharmaques. Les femmes enceintes doivent éviter d'en prendre intérieurement. On nous apporte du Languedoc & de Provence ces racines deſſéchées.

ARMADILLE ou TATOU, *teſtudinatus Echinus*. Petite eſpece de quadrupede fort ſingulier, étant digité & ayant toute la partie ſupérieure du

corps cuiraſſée comme un Eléphant. Sa queue effilée eſt également garnie d'écailles : ſes oreilles ſont nues ; ſes yeux aſſez petits : & ce qui eſt remarquable, c'eſt que cet animal n'a ni dents inciſives, ni canines ; mais ſeulement toutes dents molaires.

Le tatou a le deſſous de la tête, du col & du ventre, couvert d'une peau épaiſſe, garnie de quelques poils : on en trouve auſſi entre les écailles qui couvrent le teſt oſſeux de cet animal. Chaque pied eſt diviſé en quatre doigts armés d'ongles forts (excepté l'eſpece qu'on appelle *Tatou cynocéphale*, c'eſt-à-dire à tête de chien, lequel en a cinq).

On compte pluſieurs eſpeces de *Tatous*. Le tatou ordinaire a la tête longue comme celle d'un porc : on en voit qui n'ont pas plus de dix pouces de longueur ; d'autres acquierent la grandeur d'un cochon d'un mois, ils ſont même plus épais : les Eſpagnols les appellent *Armadillo*. Le mot *Tatou* eſt Caraïbe. On prétend que cet animal eſt le *Sneuberdado* des Portugais, le *Batardo* des Italiens, le *Caſſamin* des Mexiquains. Séba donne le nom de Tatou au *Diable de Java* & de *Tajova ;* mais c'eſt une eſpece de *Lézard écailleux*, nommé autrement *Diable de Tavoyen*. Voyez *ces deux derniers mots.*

M. de Buffon a donné auſſi dans ſon Hiſtoire Naturelle, une excellente deſcription, accompagnée de profondes recherches, des diverſes eſpeces de *Tatous*, qu'il fait connoître ſous les noms d'*Apar*, ou *Tatou à trois bandes ;* d'*Encoubert* ou *Tatou à ſix bandes ;* de *Tatuete* ou *Tatou à ſept bandes ;* de *Cachicame* ou *Tatou à neuf bandes ;* de *Kabaſſou* ou *Tatou à douze bandes ;* de *Cirquinçon* ou *Tatou à dix-huit bandes :* eſpeces que l'on voit pour la plûpart au Cabinet du Jardin du Roi.

Les tatous ſont originaires de l'Amérique ; & ils étoient inconnus avant la découverte du nouveau monde : quelques Naturaliſtes les ont confondus avec les *Pangolins* & les *Phatagins*, qui ſont encore des *lézards écailleux* des Indes orientales. *Voyez* ces mots.

Les *tatous* multiplient beaucoup. On dit que les femelles produiſent chaque mois quatre petits. Les mâles portent à l'extérieur, des ſignes non équivoques de grandes facultés à la génération. Comme la chair de ces petits animaux eſt très bonne à manger, on leur fait la chaſſe ; on les prend dans des filets ſur le bord des eaux, lorſqu'ils y viennent boire ; & on les chaſſe avec de petits chiens qui les font ſortir de leurs terriers, car ils s'en creuſent à la maniere des lapins. Lorſqu'ils ſont pourſuivis & qu'ils ne peuvent joindre leurs terriers, ils tâchent de ſe ſauver dans un trou qu'ils creuſent en terre, avec encore plus de rapidité que ne fait la taupe. Si le Chaſſeur arrive avant que l'animal ſoit entierement caché, il le ſaiſit par la queue ; mais le tatou tient ſi ferme contre terre pour ſe ſauver de ſon ennemi, qu'il ſe laiſſe caſſer la queue plûtôt que de céder & de ſortir hors du trou. Les Indiens qui les ſaiſiſſent ainſi, leur chatouillent le ventre avec un bâton ; alors l'animal ſe contracte, & ils l'arrachent facilement hors du trou.

Ces petits animaux ſont très innocens. Ils ſe nourriſſent de fruits & de

légumes : ils se retirent pendant le jour dans leur terrier, & n'en sortent que la nuit pour chercher leur nourriture. Ils s'apprivoisent facilement, marchent avec vivacité ; mais ils ne peuvent, pour ainsi dire, ni courir, ni sauter, ni grimper sur les arbres. Lorsqu'ils sont poursuivis par les chiens qui les ont bientôt joints, ils se contractent en une espece de boule applatie par les pôles, & on les prend alors facilement.

Dans toutes ces especes d'animaux, la partie antérieure & la partie postérieure du corps sont couvertes d'une espece de test osseux en forme de boucliers, séparés l'un de l'autre par des bandes aussi osseuses. Ces boucliers convexes en dessus & concaves en dessous, sont d'une structure admirable : ce sont des os composés d'une multitude de petites pieces réunies simplement par symphise, & qui, comme les écailles des bandes osseuses, peuvent toutes se mouvoir, s'écarter, & glisser les unes sur les autres ; ce qui donne à l'animal, en se contractant, la facilité de se rouler en une espece de boule à-peu-près comme le hérisson. En mettant au feu ce test osseux, on en découvre l'organisation, & l'on voit toutes les petites pieces dont il est composé, se séparer, & offrir, suivant les diverses especes, des figures différentes, toujours arrangées régulierement, & disposées comme une mosaïque des plus élégantes. Ce test osseux est recouvert d'une peau ou pellicule mince qui forme sur sa surface un très beau vernis.

Lorsque le tatou est dans son état de contraction, l'homme le plus fort ne peut parvenir à le développer ; mais en le mettant devant le feu, il s'étend & sort de cet état de contraction. Lorsque ces animaux sont poursuivis, s'ils se rencontrent par hasard au bord d'un précipice, ils y trouvent leur salut : ils se mettent en boule, se laissent rouler, échappent ainsi aux chiens & aux Chasseurs ; & après avoir roulé de rochers en rochers, ils se développent sans avoir eu le moindre accident, & sans que leur écaille ait été rompue ou endommagée.

ARMOISE ou HERBE DE LA SAINT JEAN, *Artemisia*. Plante vivace. Sa tige cannelée & velue s'éleve à la hauteur de deux coudées. Ses feuilles sont nombreuses, placées alternativement, découpées, d'un verd foncé en dessus, blanchâtres en dessous : elles ont un petit goût d'herbe salée, & rougissent un peu le papier bleu. Ses fleurs naissent en grand nombre au sommet des rameaux, & sont composées de plusieurs fleurons purpurins : sa graine est semblable à celle de l'absinthe : les fleurs ont une odeur aromatique. Cette plante, dont la racine est rempante, fibreuse, douce & aromatique, croît sur le bord des fossés & des ruisseaux. Elle fleurit au mois d'Août.

L'armoise est utérine, anti-hystérique, & même anti-spasmodique. On trouve quelquefois de vieilles racines d'armoise, mortes & desséchées, deveñues noires par la pourriture, ressemblantes à du charbon ; mais elles ne sont point destituées des principes actifs. On trouve de semblables charbons sous l'absinthe, le plantain & autres plantes. L'armoise entre dans diverses préparations, dans l'eau vulnéraire & l'eau hystérique.

ARMUS. Poiſſon ſaxatile, très agréable à la vue, dont le corps eſt marqué de vigules rouges.

AROMATES. On comprend ſous ce nom générique, tous les végétaux pourvus d'une huile & d'un ſel âcre, qui, par leur union, forment une ſubſtance ſavonneuſe, qui eſt le principe de l'odeur & du goût âcre, ſtimulant & échauffant qu'on y découvre. Tels ſont le *clou de girofle*, la *canelle*, le *poivre*, le *gingembre*, & le *macis*. Les aromates peuvent être d'un grand ſecours lorſqu'il s'agit de donner du reſſort à l'eſtomac & aux inteſtins. L'uſage habituel en eſt dangereux. *Voyez* PARFUM.

AROMATITE. Pierre d'une ſubſtance bitumineuſe, & fort reſſemblante par ſa couleur & ſon odeur, à la *Myrrhe*. On la trouve en Egypte & en Arabie. Les Anciens en faiſoient beaucoup de cas. Peut-être eſt-ce la même pierre dont Pline fait mention ſous le nom de *Myrrhina :* peut-être auſſi n'eſt-ce que la *Pierre Obſidienne*. Voyez *ce mot*.

AROMPO ou MANGEUR D'HOMMES. Quadrupede de la Côte d'or, dont le poil long & délié, eſt d'un brun pâle : il ſe remarque par une queue fort longue, terminée à ſon extrémité par une touffe de poils. Les Negres l'appellent *Mangeur d'hommes*, parcequ'il ſe nourrit de *cadavres humains* qu'il déterre avec ſes ongles.

AROUGHEUN. Animal que l'on trouve en Virginie, & qui eſt tout ſemblable au caſtor, à l'exception qu'il vit ſur les arbres comme les Ecureuils.

La peau de cet animal forme une partie du commerce que les Anglois font avec les Sauvages voiſins de la Virginie. Cette fourrure eſt fort eſtimée en Angleterre.

ARRA ou ARRAS. Eſpece de grand & beau Perroquet qu'on trouve à la Guadeloupe. *Voyez* PERROQUET.

ARRÊTE-BŒUF ou BUGRANDE, *Anonis*. Cette plante croît dans les champs, jette pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied, qui ſont armées d'épines longues & dures. Les feuilles qui ſont ovales, velues, vertes, gluantes, & d'une odeur puante, naiſſent alternativement au nombre de trois. Les fleurs ſont légumineuſes, purpurines & incarnates. Le fruit a la forme d'une petite gouſſe, qui contient des ſemences en forme de reins. Les racines ſont longues, ligneuſes, fibreuſes & difficiles à rompre : elles arrêtent ſouvent les charrues des Laboureurs; ce qui lui a fait donner le nom d'*Arrête-bœuf*. Cette racine eſt d'un goût déſagréable. On la met communément parmi les cinq petites racines apéritives, qui ſont celles d'*Arrête bœuf*, de *Caprier*, de *Chardon Roland*, de *Chiendent* & de *Garence*. Voyez *ces mots*. Les feuilles de l'arrête-bœuf en gargariſme ſont bonnes pour le ſcorbut.

Il y a deux eſpeces d'*Anonis d'Eſpagne*, qui ſont de petits arbriſſeaux : les feuilles en ſont preſque toujours compoſées de trois folioles attachées à une queue. La premiere, qui eſt l'*Anonis de montagne* à fleur purpurine, fleurit au commencement de Juin : lorſqu'elle eſt en pleine fleur, elle forme un

très joli bouquet dans les platte-bandes d'un bosquet printanier ; elle a encore souvent des fleurs en Octobre.

ARRÊTE-NEF. *Voyez* Remora.

ARRIERE-FAIX ou Délivre, *Secundina.* C'est la membrane ou tunique dans laquelle étoit enveloppé le fœtus dans la matrice. On l'appelle ainsi, parcequ'il ne sort qu'après le nouveau-né, comme par un second accouchement. L'*arriere-faix* contient le placenta & les vaisseaux ombilicaux. *Voyez* son article à la suite du mot Homme.

ARROCHE, *Atriplex.* Plante dont on distingue trois especes ; l'arroche blanche, la rouge & la puante. L'*arroche blanche*, connue aussi sous le nom de *Bonne-Dame* ou *Follette*, a une racine droite, fibreuse & annuelle. Sa tige est haute & branchue, arrondie vers le bas, & anguleuse vers le haut. Ses feuilles sont lisses, molles, triangulaires, d'un verd-jaunâtre, & comme farineuses. Ses fleurs sont à étamines. Les semences sont brunâtres. L'*arroche rouge* ne differe de cette plante que par sa couleur de sang ou de pourpre-sale dont elle est teinte. L'*arroche puante* a ses tiges rampantes. Ses feuilles, étant froissées, ont une odeur de *garum* ou de maquereau pourri. Cette derniere est anti-hystérique. On peut substituer dans la cuisine, ainsi que dans la médecine, les deux premieres especes aux feuilles de poirée, soit pour le potage, soit pour les décoctions émollientes, rafraîchissantes & laxatives. On les cultive pour cela dans les potagers. Lorsqu'on les a semées une fois, elles se renouvellent tous les ans par le moyen de leur graine qui tombe.

ARROCHE en arbrisseau. *Voyez* Pourpier de mer.

ARROSOIR. *Voyez* son article à la suite du mot Tuyaux de Mer.

ARROUMA ou Herbe aux Hebechets, *Palma dactylifera humilis, canna coroïdes, caudice tenui fissili. Barr.* Plante de la Guiane, qui passe pour une espece de *Pineau*. Voyez *ce mot.* Elle croît le long des prairies, & dans les fonds gras & marécageux, à la hauteur d'environ dix pieds. Sa tige est anguleuse, sans nœuds, & gros comme le doigt. Elle se fend aisément en long comme l'osier-franc ; & la pellicule forte qui sert d'écorce à la côte des feuilles, se leve, avec un couteau, par bandes d'un demi-pouce au plus. On en fait différents instruments, dont les Sauvages se servent dans leurs travaux. Ces peuples sont très adroits à l'employer dans leurs ouvrages de vannerie : leurs corbeilles, hottes, presses & petites tables à manger, se tirent de la même plante.

Aux environs du Para, il y a de petits paniers nommés *Bacalla*, de diverses formes, & variés par un coloris artificiel, qui ne sont qu'un tissu délicat de petits brins de la tige d'*arrouma* & de ses feuilles. Barrere croit qu'avec cette plante on pourroit faire des nattes. Quand les Sauvages ont coupé les tiges de la longueur qui leur convient, ils en ôtent l'écorce verte avec le dos d'un couteau, & vont ensuite au bord de l'eau passer, dans leurs mains pleines de sable, les brins coupés, pour enlever le peu d'écorce qui reste : ils noircissent ensuite ces brins, les divisent en quatre quartiers, & chaque

partie en deux, tirant en même tems la moëlle qui eſt au centre : en mettant alors un des deux bouts entre leurs dents, & le tenant de la main gauche, ils levent encore de la main droite une laniere fort fine, dont ils font leurs ouvrages, & qu'on pourroit employer au même uſage que le *Rotin*, dont il a la couleur quand il eſt ſec. *Voyez* ROTIN. *Maiſ. Ruſt. de Cay.*

ARSENIC, *Arſenicum.* Subſtance minérale, peſante, volatile, extrêmement cauſtique & corroſive; ce qui la rend un des poiſons des plus violens. On diſtingue pluſieurs ſortes d'*arſenic :* l'un, qui eſt rouge, c'eſt le *Réalgar;* l'autre, qui eſt jaune, c'eſt l'*Orpiment.* Il y a encore le *Miſpikel*, eſpece de *Pyrite arſenicale.* Voyez *ces mots.* Il ne s'agira ici que de l'*arſenic blanc*, & de l'*arſenic noir.* Celui-ci eſt l'*arſenic de mine* ou primitif. Sa couleur eſt d'un gris noirâtre, d'un tiſſu grainelé & feuilleté, peu compacte, mais fort peſant, brillant dans l'endroit de la fracture. On l'appelle auſſi *Arſenic teſtacé.* Voyez MICHEN PULVER.

L'*arſenic blanc*, que l'on nomme auſſi ſimplement *Arſenic*, n'eſt, à proprement parler, qu'une chaux métallique, qui, lorſqu'elle eſt unie avec le phlogiſtique, forme le *régule d'arſenic*, qui eſt un vrai demi-métal. (Voyez *Mém. de l'Acad. de Suede*, *tom. VI. ann. 1744*). La chaux métallique de l'arſenic a des propriétés ſingulieres qui la rendent unique dans ſon eſpece. Elle eſt en même tems terre métallique & ſubſtance ſaline également volatile ſur le feu, & diſſoluble dans l'eau & dans tous les acides.

L'arſenic rend fragiles & caſſans tous les métaux avec leſquels il s'unit, ſi on en excepte l'étain, qui, par ſon mêlange, devient beaucoup plus dur & de difficile fuſion. Il donne au cuivre la blancheur de l'argent, au point que de Faux-monnoyeurs en ont abuſé.

L'arſenic facilite la fuſion de pluſieurs matieres réfractaires; de-là vient qu'on le fait entrer dans la compoſition de pluſieurs cryſtaux, auxquels il donne beaucoup de netteté & de blancheur, à-peu-près comme le *borax*. Si la quantité qu'on y met eſt un peu trop grande, les cryſtaux ſe terniſſent beaucoup plus promptement par l'action de l'air. Les Teinturiers emploient auſſi l'arſenic dans pluſieurs de leurs opérations.

L'arſenic & ſon régule pouvant ſe combiner avec pluſieurs métaux, on les fait entrer dans certaines compoſitions, telles que le *cuivre blanc* ou *tombac blanc*, & dans les compoſitions métalliques de cuivre & d'étain, que l'on emploie pour les miroirs ardens.

L'arſenic ayant la propriété de ſe diſſoudre dans l'eau, dans le vinaigre, même dans les graiſſes & dans les huiles, &c. l'on peut conclure, dit M. Brandt, qu'on peut s'en ſervir pour compoſer avec la poix, la réſine, le ſoufre, &c. des eſpeces de vernis, dont on pourroit couvrir le bois, afin de le garantir de la pourriture & de la vermoulure; ce qui ſeroit d'une très grande utilité, tant pour les navires & les autres bâtimens pour leſquels on emploie du bois, que pour les digues dont on ſe ſert pour retenir les eaux de la mer. *Act. Acad. Upſal; T. III. 1733.*

L'arſenic eſt un poiſon des plus corroſifs : ceux qui en ſont empoiſonnés

ſont attaqués de vomiſſemens, ſueurs froides, convulſions & autres ſymptômes, ſuivis de la mort, ſi on n'y apporte un prompt ſecours. Les remedes les meilleurs ſont l'huile & le lait ; peut-être les matieres abſorbantes & alkalines, ainſi qu'il eſt dit dans le *Dictionnaire de Chymie*, produiroient-elles de bons effets, à cauſe de la propriété qu'a l'arſenic de ſe combiner & de ſe neutraliſer, en quelque façon, avec ces ſubſtances. Les Maréchaux emploient l'arſenic pour ſcarifier les chairs des chevaux.

La préſence de l'arſenic peut ſe reconnoître facilement où il eſt : il ſuffit de jetter ſur une pelle rouge quelques grains des matieres où l'on ſoupçonne ce poiſon, il répand à l'inſtant une odeur d'ail. Il blanchit auſſi le cuivre, le fer, &c.

L'arſenic, qui eſt dans le commerce, ſe tire dans les travaux en grand, que l'on fait en Saxe pour obtenir le *bleu d'azur* du *cobalt*, demi-métal avec lequel il eſt communément mélangé : *voyez* l'article COBALT dans notre Minéralogie.

ARTICHAUT, *Cinara* : plante potagere qui porte des fleurs violettes à fleurons découpés, portés chacun ſur un embryon, & renfermées dans un calice écailleux & ordinairement épineux. L'embryon devient dans la ſuite une ſemence garnie d'aigrettes : le port de l'artichaut eſt un caractere qui le diſtingue facilement des chardons. Ses feuilles ſont longues, diviſées en lanieres larges & découpées, couvertes d'un duvet blanchâtre. Sa racine, qui eſt ferme, pouſſe une tige cannelée, cotoneuſe, garnie de quelques rameaux, au ſommet deſquels eſt une tête écailleuſe terminée en pointe : chaque écaille eſt d'un verd de mer, charnue ſur-tout par la baſe qui eſt épaiſſe, tendre, bonne à manger & blanchâtre : la partie inférieure du calice ou le *placenta* des ſemences eſt également charnu & bon à manger : on l'appelle *cul d'artichaut*.

Il y a cinq eſpeces d'artichauts connues dans notre climat ; ſavoir, le vert, le violet, le rouge, le ſucré de Gênes & le blanc ; chacune de ces eſpeces a ſes avantages & ſes inconvéniens. Le blanc eſt le plus hâtif, mais il eſt très petit & très difficile à élever. Le violet eſt de peu de profit ; c'eſt cependant celui dont on fait le plus d'uſage dans les Provinces. Le rouge n'eſt bon à manger que jeune à la poivrade : ſi on le laiſſe groſſir, ſa chair devient dure. Le ſucré de Gênes a un goût fin & ſucré étant mangé cru, mais il dégénere dès la ſeconde année. Le verd eſt preſque le ſeul cultivé par les Maraichers. Cette derniere eſpece devient, par la culture & par les ſoins, d'une très grande beauté, ſur-tout ſi on ne laiſſe ſur le pied que la maîtreſſe pomme.

On peut, avant l'hiver, couper les tiges d'artichaut qui ſe conſervent alors long-tems dans du ſable frais. Cette plante eſt très délicate à la gelée, dont on la garantit en la couvrant de litiere. Dans les jours doux d'hiver, il faut donner de l'air du côté du midi au cœur de la plante de peur qu'elle ne pourriſſe. On la multiplie par œilletons. Dans les endroits humides, on doit planter ſur des ados.

L'artichaut ſe mange, ou cru, ou fricaſſé ou confit. On deſſeche au ſoleil pour l'hiver beaucoup de culs d'artichaut. Le mulot eſt le grand ennemi des artichauts : on tâche de s'en garantir en plantant autour de ſon plant des cardes de *poirée*, qui étant plus tendres, ſont plus de ſon goût. La taupe grillon en détruit auſſi les racines.

Les *cardes d'artichaut* ſont les côtes & les feuilles de la plante même que l'on enveloppe de paille ou de vieux fumier dans toute leur longueur, excepté le bout d'en-haut : lorſqu'elles ſont blanchies elles perdent leur amertume. On choiſit les vieux pieds qu'on veut ruiner, & on les tient enveloppés bien droit de peur qu'ils ne crevent ſur un des côtés. Il y a des Jardiniers qui, pour les mieux aſſurer contre le vent, les buttent entierement comme le céleri : *voyez* CARDONS.

ARTISON. Ce nom ſe donne à différentes ſortes d'inſectes qui rongent les étoffes & les pelleteries, même à ceux qui percent le papier, ou qui pénetrent dans le bois, comme les coſſons & les poux de bois : ceci étant, les teignes des étoffes & les ſcarabées diſſéqueurs, ſont auſſi des eſpeces d'*artiſons*.

ASBESTE, *Asbeſtus* : *voyez* AMIANTE, & le Vol. I. de notre *Minéralogie*, p. 107.

ASCALABOS, lézard de l'Amérique, remarquable par ſa ſingularité & ſa beauté. Son front eſt triangulaire, & garni d'une touffe de ſourcils qui le rebordent à-peu-près comme dans les caméléons : toutes ſes écailles ne ſemblent être qu'un tiſſu de perles. Ce lézard ſe préſente à l'homme en marchant doucement & ſans faire de bruit ; non dans le deſſein de lui nuire, mais plutôt parcequ'il ſemble ſe plaire à le regarder.

ASCARIDES. Ce ſont de petits vers ronds, courts & menus ; ce qui les fait diſtinguer des *ſtrongles* qui ſont ronds & longs. Les aſcarides reſſemblent à des aiguilles pour la groſſeur & la longueur. Leur couleur naturelle eſt blanche : ils ſe logent à l'extrémité de l'inteſtin rectum en très grand nombre, & collés les uns aux autres par une matiere viſqueuſe : comme ils ſe meuvent continuellement, & qu'ils ſont pointus par les deux bouts, ils y occaſionnent une démangeaiſon violente. Ces aſcarides ſe trouvent dans les inteſtins des enfans, & très communément dans ceux des chevaux. Ces vers paroiſſent quelquefois colorés : couleur qu'ils tiennent des excrémens ou de la bile de l'animal dans lequel ils ſéjournent. Ces aſcarides cauſent beaucoup de mal aux parties naturelles des femmes dans certaines maladies, comme dans les pâles couleurs. Les bêtes de ſomme y ſont auſſi ſujettes.

Il eſt difficile d'expulſer les aſcarides : les Médecins eſtiment qu'il vaut mieux les attaquer par en bas ; les uns preſcrivent de mettre dans le fondement un ſuppoſitoire de coton trempé dans du fiel & de l'aloès diſſous. D'autres diſent, que ſi l'on met dans le fondement un petit morceau de lard lié avec un bout de fil, & qu'on l'y laiſſe quelque tems, on le retire plein de ces petits vers. Des clyſteres faits avec des plantes ameres ſont auſſi

très

très avantageux, & sur-tout ceux qui sont chargés de parties mercurielles.

ASCI, plante d'Amérique qui s'éleve à la hauteur de trois pieds ou environ : elle est fort branchue, sa fleur est blanche, petite & sans odeur : ses fruits sont des especes de gousses rouges, creuses, longues comme le doigt, qui contiennent des semences qui ont le goût de poivre. Les Américains & les Européens en assaisonnent leurs mets.

ASCOLOTL, espece de lézard du Mexique, de la grosseur d'un pouce, & long d'une palme, remarquable en ce qu'il a une matrice semblable à celle des femmes. C'est le *Juguete de aqua* des Espagnols.

ASELLE, *Oniscus*, insecte aquatique, presque tout-à-fait semblable au *cloporte;* aussi l'a-t-on désigné sous le nom de *Cloporte aquatique*. Cet insecte ne differe du cloporte ordinaire, que par l'élément où il vit, par le nombre de ses antennes articulées (car il en a quatre), & par les deux filets qui sont à la queue, qui, au lieu d'être simples, sont fourchus.

M. Geofroi n'en a vu qu'une seule espece autour de Paris dans les mares & les petits ruisseaux; mais la mer en fournit plusieurs especes, & beaucoup plus grandes. Ceux des ruisseaux disparoissent aux approches de l'hiver, & vont se cacher dans les sources les plus profondes. Pendant les grandes chaleurs, ils se réfugient également dans les sources où la fraîcheur est plus grande. Nous ajouterons quelques observations sur cet insecte, d'après M. Desmars, Docteur en Médecine. On compte douze à quinze lames pliées en demi-cylindre depuis la tête jusqu'à l'extrémité de la queue. Lorsque l'insecte est en repos, l'axe de ces lames qui sont tuilées forme un commencement de spirale dont les espaces vont en diminuant vers la queue. Le bout des pattes est de la même structure que dans l'écrevisse. Immédiatement après les pattes on voit trois plans de filets articulés & penniformes; ces filets qui terminent la queue sont aussi penniformes. Lorsque l'insecte veut nâger, la spirale se développe en ligne droite, & l'insecte fait un premier saut qui l'éleve à une certaine hauteur. Au même instant, les trois plans de filets penniformes agissent & frappent l'eau de haut en bas avec vîtesse, en décrivant des secteurs de cercle, d'où suit le mouvement de l'insecte dans l'eau. Non-seulement la nature a pourvu d'aîles le cloporte aquatique, mais elle les a construites de maniere qu'il peut varier ses mouvemens, ainsi que l'oiseau dans l'air : l'insecte est encore le maître de ne mouvoir qu'un ou plusieurs de ses filets, qui sont souples & flexibles.

L'accouplement des cloportes aquatiques se fait de la maniere suivante. Lorsqu'un mâle & une femelle se conviennent, les préliminaires ne sont pas longs : le mâle saisit la femelle avec sa premiere patte gauche, dont l'extrémité finit en griffe; il la saisit, dis-je, entre le cinquieme & le sixieme anneau, & accroche sa premiere patte droite au premier anneau. Dans cette attitude la femelle harponnée ne peut échapper, & est dans la nécessité d'obéir au mâle. Pendant les huit jours que dure cet accouplement, le mâle emporte la femelle suspendue, & nâge à son ordinaire. La fécondation paroît se faire dans certains instans où le mâle se repliant sous le ventre

de la femelle y injecte peut-être la liqueur séminale. Après les quatre premiers jours, on apperçoit entre les premieres pattes de la femelle une poche qui contient les petits. Vers le septieme jour de l'accouplement, ils sortent la tête la premiere de cette poche, & nâgent déja aussi bien que leurs pere & mere ; ils font cinq ou six tours autour d'eux, & viennent quelquefois se percher sur leurs antennes, jusqu'à ce qu'ils aient reconnu les lieux. Le premier aliment de ces nouveaux nés est leur propre excrément, qu'ils tirent de leur *anus* avec leurs premieres pattes : quoiqu'ils fassent usage par la suite d'autres mets, ils reviennent souvent à celui-là.

Quoique tous les petits insectes soient sortis de la poche qui les contenoit, l'accouplement dure encore plus de vingt-quatre heures ; on voit alors le mâle repasser fréquemment la seconde paire de pattes sur la tête de sa femelle ; il semble les joindre, &, les appuyant sur la base des antennes postérieures, les faire glisser de derriere en devant jusqu'à la bouche de l'insecte : à force de recommencer la même opération, la tête de la femelle tombe en devant, & paroît se détacher du premier anneau, mais ce n'est que le casque, car on voit paroître aussitôt une nouvelle tête, plus blanche & plus petite que la premiere. Presque aussitôt le reste de la robe de la femelle se sépare, & la dépouille est quelquefois si complette qu'on la prendroit pour un insecte mort ; quelques heures après les deux sexes se séparent : le mâle n'a pas besoin de secours étranger pour se dépouiller.

ASILE : *voyez* son article au mot Taon.

ASMODÉE, ou le *Prince des Serpens*. Ce surnom lui a été donné à cause de la beauté de sa parure ; & effectivement il n'a point son égal. Ses écailles sont roussâtres, magnifiquement ombrées, & marbrées de grandes taches, de figure irréguliere. Ses mâchoires sont colorées d'une bordure jaune ; ses yeux sont vifs & brillans. Il n'est point malfaisant : on le trouve au Japon.

ASPALAT : *voyez* Bois de Rose.

ASPERGE, *Asparagus*, légume distingué par son goût & par ses bonnes qualités, & qui d'ailleurs a l'avantage de fournir nos tables pendant trois mois de l'année, soit en ragoût, soit en petits pois, soit au jus, soit confit, &c. Un des caracteres distinctifs de cette plante, est de grimper, d'avoir des feuilles fort menues, verticillées ou réunies en faisceaux, & sous l'origine desquelles on trouve à chacune une très-petite écaille membraneuse & triangulaire. Ses fleurs qui sont en rose se trouvent souvent hermaphrodites : quelquefois elles sont mâles sur un pied & femelles sur un autre pied : il leur succede des baies rouges remplies de semence.

Il y a trois especes d'asperges usitées ; la grosse, la commune & la sauvage. La grosse, appellée aussi *Asperge de Pologne* ou de *Hollande*, est peu connue, parceque la plantation en est couteuse.

On plante l'asperge en fosses, dans les terreins sabloneux, & en ados dans les lieux humides : on dispose les griffes en échiquier à un pied de distance. On ne peut commencer à jouir du plant, si on ne veut point l'alté-

rer, qu'au bout de quatre ans; mais il dure, si on a soin de le fumer, quinze ou vingt ans. A l'approche de l'hiver, on dégarnit le plant de la terre dont on l'avoit rechaussé au printems; & par ce moyen, on le garantit de la pourriture. On peut se procurer des asperges hâtives en réchauffant le plant avec du fumier; mais elles n'ont jamais la même saveur.

L'asperge sauvage croît naturellement dans certains terreins sabloneux: on en trouve dans les Isles du Rhône & de la Loire.

Les asperges récentes excitent l'appetit, mais elles nourrissent peu: elles provoquent l'urine & lui donnent une mauvaise odeur. On compte la racine d'asperge parmi les cinq grandes racines apéritives qui sont l'*ache*, le *fenouil*, le *persil* & le *petit houx*. Voyez *ces mots*.

On donne quelquefois le nom d'*Asperges* aux jeunes pousses de houblon, qui se mangent, en effet, comme celles des asperges, dont elles ont à-peu-près la forme. *Voyez* HOUBLON.

ASPHALTE ou KARABÉ DE SODOME, *Asphaltus*. C'est le nom que l'on donne au *bitume de Judée*, parcequ'on le tire du lac Asphaltide. On donne aussi le nom d'*Asphalte* en général, à tout bitume solide: aussi a-t-on donné ce nom à un bitume, que l'on a découvert en Suisse au commencement de ce Siecle.

Le *bitume de Judée* est une substance peu pesante, solide, friable, d'une couleur brune & même noire, brillante, d'une odeur bitumineuse, sur-tout lorsqu'on l'a échauffée; elle s'enflamme aisément & se liquéfie au feu. Il s'éleve du fond des eaux, sur la surface du lac Asphaltide ou mer de Loth, ou mer morte (lieu où étoient autrefois les villes de Sodome & Gomorre), il s'y éleve, dis-je, beaucoup de ce bitume qui y surnâge. Dans les commencemens, il est mou, visqueux, très tenace; mais il s'épaissit avec le tems, & acquiert plus de dureté que la poix séche. Lorsqu'il est encore liquide, les Arabes le ramassent pour goudronner leurs vaisseaux. On prétend que ce bitume entre dans la composition des beaux vernis noirs de l'Inde, & dans celle des feux d'artifices que les Orientaux font brûler sur l'eau. Selon le témoignage des anciens les murs de Babylone furent cimentés avec l'asphalte. Ce bitume de Judée qui est un ingredient de la grande Theriaque est quelquefois nommé *Gomme de funéraille* & *de mumie*, parceque le commun du peuple chez les Egyptiens, en faisoit usage autrefois pour embaumer les corps morts de leurs parens. *Voyez* MOMIE.

On trouve aussi dans le sein de la terre des mines d'asphalte ou bitume. La premiere qui ait été trouvée en Europe, est celle de Neufchâtel en Suisse. Le bitume en est grainu & grisâtre. La découverte en a été faite par M. de la Sabloniere, ancien Thrésorier des Lignes Suisses. Il en a aussi découvert une autre dans la basse Alsace. Le bitume que l'on retire de ces deux mines est à-peu-près de la même nature; celui de Neufchâtel se trouve filtré entre des pierres propres à faire de la chaux, & celui de la basse Alsace entre deux lits d'argille: le lit supérieur de ces deux mines est recouvert d'un banc de terre noire, d'un ou deux pieds d'épaisseur.

La mine de bitume de Neufchâtel ſe fond au feu, en y joignant une dixieme partie de poix : on en forme un maſtic impénétrable à l'eau, & qui dure très long-tems, pourvu qu'il ne ſoit point expoſé à ſec à l'ardeur du ſoleil, car il ſe ramolliroit & ſe détacheroit de la pierre. En 1743, le principal baſſin du Jardin du Roi a été réparé avec ce mélange ; & depuis ce tems, il ne s'eſt point dégradé. C'eſt avec ce maſtic que l'on a réparé les baſſins de Verſailles, Latone, l'Arc de Triomphe, ainſi que le beau vaſe blanc ſur lequel eſt en relief le Sacrifice d'Iphigénie.

Avec cette mine d'*aſphalte* de Neufchâtel, M. de la Sabloniere a fait le *Piſſaſphalte* qui a été employé à carenner deux vaiſſeaux qui partoient de l'Orient ; l'un pour Pondichery, & l'autre pour Bengale. Quoique ces vaiſſeaux à leur retour euſſent perdu une partie de leur carenne, ils revinrent bien moins piqués de vers, que ceux qui avoient eu la carenne ordinaire.

Ce qui donna lieu à la découverte de la mine d'*Aſphalte* en Alſace eſt une fontaine, dont l'eau, quoique claire & limpide, ſent un peu le goudron, à cauſe des parties bitumineuſes dont elle eſt chargée. Les Habitans du pays eſtiment ſingulierement cette eau pour tenir le ventre libre & exciter l'appétit : les bains de cette fontaine ſont auſſi très ſalutaires pour les maladies de la peau. Il s'éleve ſur la ſurface de cette eau, à tous momens, un bitume noir, & une huile rouge qui ſurnâgent en plus grande abondance en été qu'en hiver. On peut en recueillir dix à douze livres par jour : c'eſt ce qui a fait donner à cette fontaine minérale, le nom de *Backelbroun* ou *Fontaine de poix*. La tradition du pays eſt qu'on creuſa cette fontaine dans l'eſpérance d'y trouver une mine de cuivre & d'argent. La mine qu'on a ouverte, s'étend à ſix lieux à la ronde : outre les veines d'aſphalte qu'on y trouve, qui ont quelquefois dans de certains endroits ſix pieds d'épaiſſeur, & qui ſont les unes à trente pieds, les autres à ſoixante pieds de profondeur, on a eſpérance d'y découvrir une grande veine de charbon de terre, car on commence déja à en trouver quelques morceaux ; & en continuant le travail, on pourroit y rencontrer une mine de cuivre & d'argent fort riche, car les pyrites qu'on y trouve ſont les mêmes que celles de Sainte-Marie-aux-Mines.

On retire préſentement de cette mine, en en faiſant bouillir le ſable dans de l'eau, une ſorte d'oing noir, propre à graiſſer tous les rouages. Par le moyen de la diſtillation *per deſcenſum*, on tire de la mine ou du rocher, & de ſa terre rouge, une *huile de pétrole* en très grande quantité : c'eſt cette huile préparée que M. de la Sabloniere prétend employer pour la carenne des vaiſſeaux. On retire auſſi (*per aſcenſum*) l'*huile rouge* & l'*huile blanche*, qui ſont employées très utilement pour guérir les ulceres & toutes les maladies de la peau. *Voyez* PETROLE.

ASPHODELE, *Aſphodelus*. Cette plante pouſſe de ſa racine des feuilles ſemblables à celles du *poireau*, mais plus étroites. Sa tige ronde & rameuſe s'éleve à la hauteur de trois pieds, & eſt garnie de beaucoup de fleurs d'une ſeule piece en lys, de couleur blanche mêlée de rouge. A cette fleur ſuc-

céde un fruit presque rond, charnu, & renfermant des semences triangulaires & brunes. Sa racine consiste en un très grand nombre de navets suspendus par une tête, d'un goût un peu amer & âcre. On la fait bouillir & tremper dans de l'eau pour en enlever l'âcreté. Dans les années de disette, on peut faire usage de cette pulpe, ainsi adoucie, que l'on mêle avec de la farine de bled & d'orge : on y ajoute un peu de sel marin, & on en fait un *pain d'asphodele*, que l'on cuit au four & qui peut se manger.

Les racines d'asphodele sont résolutives, & propres à nétoyer les vieux ulceres.

ASPIC, *Aspis*. Espece de serpent, dont les Anciens ont beaucoup parlé. Il est difficile présentement de reconnoître l'espece à laquelle ils ont donné ce nom. Ce que l'on sait de ce serpent paroît fort incertain, & en partie fabuleux. Les uns ne lui donnoient qu'un pied de longueur; d'autres cinq coudées : les uns disoient que ses dents sortoient de sa bouche comme les dents d'un sanglier; d'autres qu'il avoit des dents creuses, qui distilloient du poison comme le *scorpion*. Quoi qu'il en soit, il paroît, par l'Histoire, que Cléopâtre fit usage d'un aspic pour se donner la mort. Accoutumée à la mollesse, elle choisit ce doux genre de mort. Le coup que lance l'aspic est, dit-on, si imperceptible, qu'on ne le sent pas : le venin qui se répand dans les veines, cause une agréable lassitude, ensuite le sommeil, & enfin une mort sans douleur.

M. Daubenton dit qu'on a donné le nom d'*Aspic* à un serpent de ce pays-ci, assez commun aux environs de Paris. Il paroît plus effilé & un peu plus court que la *vipere*. Il a la tête moins applatie; il n'a point de dents mobiles comme la vipere. *Voyez* VIPERE. Son cou est assez mince. Ce serpent est marqué de taches noirâtres sur un fond de couleur roussâtre; & dans certains tems les taches disparoissent. Notre aspic mord, & déchire la peau par sa morsure; mais on a éprouvé qu'elle n'est point venimeuse, au moins on n'a ressenti aucun symptôme de venin, après s'en être fait mordre au point de rendre du sang par la plaie. Cette expérience a été faite & répétée plusieurs fois sur d'autres serpens de ce pays-ci; tels que la *Couleuvre ordinaire*, la *Couleuvre* ou *Serpent à collier* & l'*Orvet* qui n'ont donné aucune marque de venin. Si ces expériences étoient bien connues, on ne verroit point tant de personnes trembler à la vue de ces reptiles; & leur morsure ne donneroit pas plus d'inquiétude qu'elle ne cause de mal.

ASPIC. *Voyez* LAVANDE.

ASPRESLE ou PRESLE. *Voyez* ce mot.

ASSA-FŒTIDA. C'est une espece de *gomme résine*, compacte, molle, en partie jaune & rousse, souvent blanche intérieurement, en gros morceaux, d'une odeur très désagréable, d'où vient que les Allemands l'appellent *Stercus Diaboli*.

Quoique cette odeur nous paroisse si détestable, les Perses & tous les Asiatiques n'en sont point affectés de même; car ils l'appellent le *Manger des Dieux*. Les Indiens en mangent familierement, & y trouvent une bonne

odeur & un goût exquis : les Romains estimoient fort celui qui venoit de la Province Cyrénaïque & de la Médie; tant il existe peut-être de différence dans la structure des organes des peuples de divers pays, & même des divers habitans du même pays. Ne voit-on pas tous les jours des gens qui ont tant d'horreur pour l'*ail*, qu'ils ne peuvent souffrir l'haleine de ceux qui en ont mangé; bien loin qu'ils puissent en goûter. Cependant d'autres le regardent comme un assaisonnement si excellent, qu'ils le prodiguent dans tous leurs mets. Notre siecle a vu la même inconstance sur les odeurs : les parfums que l'on faisoit il y a cinquante ans avec le *musc*, & qui étoient si agréables, sont tellement mis en oubli, que la postérité ne saura ce que c'étoit; car il lui sera très difficile de concilier avec son ancienne suavité, la puanteur ou l'odeur nuisible qu'elle croira y trouver. Il est certain qu'il y a beaucoup de choses qui ont plû aux Anciens, soit par leur goût, soit par leur odeur, qui sont présentement désagréables, & qui nous paroissent très puantes. Nous savons au contraire, que la plûpart des Anciens ont eu en exécration l'odeur du citron. Arriveroit-il dans la révolution des siecles, quelque changement ou altération dans la structure des organes de l'espece humaine, ou dans les productions de la Nature ?

Les Indiens essuient, à la récolte de l'*Assa-fœtida*, les fatigues les plus pénibles, qui consistent à errer pendant plusieurs jours sur les lieux les plus escarpés des montagnes, à l'ardeur la plus brûlante du soleil. Kæmpfer rapporte comment on en fait la récolte sur le sommet des montagnes d'Hingiser: (sa plante est encore fort commune en Médie). Ceux qui la recueillent, se rendent en troupe sur le haut des montagnes à la mi-Avril : ils arrachent les feuilles de la plante qui donne l'*assa-fœtida*, nommée en Perse *Hingiseh.* C'est une plante férulacée, du genre des panais, dont la racine est d'une substance solide comme celle de la rave, noire en dehors, très blanche en dedans, ayant à-peu-près la même forme, longue quelquefois d'une aune, & de la grosseur de la cuisse. Du sommet de la racine naissent, sur la fin de l'automne, six ou sept feuilles qui se sechent vers le milieu du printems, branchues, d'une odeur puante, & d'une saveur âcre. Sa tige est simple, droite, ronde, cannelée, moëlleuse, longue d'une brasse & demie, & grosse de sept à huit pouces par le bas, se terminant en un petit nombre de rameaux qui portent des fleurs en parasol, comme les plantes férulacées, & auxquelles succedent des semences applaties, feuillées, d'un roux brun, ovalaires, velues, cannelées, d'une odeur de poireau & d'une odeur désagréable. Cette plante, qui se plaît dans les terreins arides de Héraat & de Corasaan, a une racine peu succulente avant l'âge de quatre ans; mais plus elle est vieille, plus elle abonde en un suc laiteux, liquide, gras comme de la crême de lait. Revenons à la maniere de retirer ce suc.

Ce sont souvent des familles ou des villages entiers qui vont à la récolte de l'*assa-fœtida*. Chacun s'empare d'un certain terrein : quatre ou cinq hommes se chargent de la récolte d'environ deux mille pieds. Avant d'arracher les feuilles seches, ils découvrent un peu la terre, afin de les arracher jus-

qu'au collet : ils recouvrent enſuite la racine, de terre & de feuilles, pour que le ſoleil ne puiſſe pénétrer, ce qui feroit périr la racine. Cette opération faite, ils retournent tous à la maiſon ; & au bout de trente ou quarante jours, ils vont de nouveau ſur les montagnes, & chacun prend ſa premiere place pour retirer des racines le tribut de ſon premier travail. Ils coupent tranſverſalement le ſommet de la racine ; de ſorte que le tronc repréſente un diſque, ſur lequel ſe rend ſa liqueur, ſans être expoſée à s'écouler : ils recouvrent chaque racine d'un fagot d'herbes qui fait l'arc ; & au bout de deux jours, ils viennent recueillir le ſuc, qu'ils mettent dans de petits vaſes attachés à leur ceinture ; enſuite ils emportent la ſuperficie extérieure qui bouchoit les pores, afin que le ſuc puiſſe couler de nouveau : ils viennent le recueillir de même au bout de quelques jours. Ils font la même opération ſur chaque racine pluſieurs fois, juſqu'à ce qu'ils en aient retiré toute l'*aſſa-fœtida :* ils mettent ce ſuc gommo-réſineux ſur des feuilles, & l'expoſent au ſoleil pour lui faire prendre de la ſolidité. C'eſt alors qu'il perd beaucoup de ſa puanteur.

Il paroît que le *Silphium* des Anciens, le *Laſer* des Romains, & l'*Aſſa-fœtida* des Modernes, ne ſont pas des ſucs différens (*Voyez* ces mots). Quoi qu'il en ſoit, l'*aſſa-fœtida* eſt employée comme remede en Europe : elle excite puiſſamment la tranſpiration, & eſt utile dans les maladies des nerfs. Son plus grand uſage eſt pour délivrer les femmes de la ſuffocation hyſtérique, & pour les maladies des chevaux.

ASSAPANIK. *Voyez* ÉCUREUIL VOLANT.

ASSIMINIER, *Anona.* C'eſt un arbriſſeau qui croît au Miſſiſſipi : il porte des fleurs en roſe, auxquelles ſuccedent des fruits charnus qui reſſemblent un peu au concombre. L'odeur de ce fruit eſt déplaiſante ; cependant les Sauvages en mangent, & en trouvent la chair agréable. On dit que la peau de ce fruit laiſſe ſur les doigts une impreſſion d'acide ſi vif, que ſi on porte ſes doigts aux yeux, ſans avoir eu ſoin de les laver, ils y cauſent une inflammation accompagnée de démangeaiſons inſupportables. Ce mal ne dure que vingt-quatre heures, & eſt ſans ſuites funeſtes. Cet arbriſſeau n'a point encore fructifié en France.

ASTACOLITE, *Aſtacolitus.* Sous ce nom, les Naturaliſtes décrivent des pétrifications d'écreviſſes ; & ſous celui d'*Aſtacopodium ;* une portion du bras d'une écreviſſe pétrifiée. *Voyez* GAMMAROLITE.

ASTER ou *Oculus Chriſti.* C'eſt une plante que l'on cultive pour l'ornement des jardins, & qu'on appelle ainſi, à cauſe de l'arrangement de ſes fleurs qui ſont diſpoſées en rayons.

Cette plante, agréable à la vue par ſa fleur, de couleur bleue ou violette, quelquefois blanche & jaune dans le milieu, eſt vivace, & ſe multiplie au mois de Septembre de graines ou de racines éclatées. Ses tiges ſont rougeâtres, garnies de feuilles oblongues d'un verd clair. Toutes ſortes de terres lui conviennent. Ses places ordinaires dans les jardins, ſont les plattes-

bandes & les bordures, où elle figure très bien par la beauté de ses fleurs & la grosseur de ses touffes.

ASTERIE. Pierre fine chatoyante, aussi nommée *Pierre du soleil.* Elle ressemble fort à l'aventurine : elle est rare. *Voyez* AVENTURINE.

ASTERIES. Pierres étoilées que l'on rapporte aux petits os ou vertébres de certaines étoiles de mer arbreuses, appellées *Têtes de Méduse.* Les lignes & les raies sont des especes d'apophyses. *Voyez* PALMIER MARIN.

ASTRAGALE, *Astragalus Monspessulanus.* Plante qui croît sur les chemins dans les pays chauds. Sa racine, qui est longue de plus d'un pied & grosse d'un doigt, se divise, ou porte plusieurs têtes longues de trois ou quatre doigts : d'où partent de petites tiges, simples, creuses, rougeâtres, chargées des deux côtés de petites feuilles ameres, pointues, velues, opposées, ou rangées par paires sur une côte qui est terminée par une seule feuille. Ses sommités sont garnies de beaucoup de fleurs légumineuses, tantôt purpurines & tantôt blanches, mais ramassées ensemble. A ces fleurs succedent de petites gousses arrondies, doubles, rougeâtres, & remplies de graines qui ont la figure d'un petit rein.

La racine de l'astragale est dure, ligneuse, blanche intérieurement, & brunâtre en dehors, d'un goût douceâtre : on s'en sert intérieurement, ainsi que de sa semence, pour arrêter le cours de ventre, pour provoquer les urines. On l'emploie extérieurement pour déterger & dessécher les plaies. L'espece d'Astragale d'Orient, à feuilles de Galega, étant mâchée, brûle la langue à-peu-près comme la Persicaire.

ASTRE, *Astrum.* Mot général qui s'applique aux étoiles, tant fixes qu'errantes, c'est-à-dire aux *étoiles* proprement dites, aux *planetes* & aux *cometes.* Voyez *ces mots.*

Astre se dit pourtant le plus ordinairement des corps célestes, lumineux par eux-mêmes, comme les étoiles fixes & le soleil.

Il est bon de remarquer qu'il n'y a aucun astre lumineux par lui-même qui tourne autour d'un autre astre.

ASTROITE, *Astroites.* L'astroïte est un corps pierreux, plus ou moins gros, organisé régulierement, de couleur blanche, & qui brunit par différens accidens : il se trouve dans la mer. Comme la surface de ce corps est couverte de figures, partie en creux & partie en relief, on a cru y voir des figures d'astres & d'étoiles, ce qui l'a fait nommer *Astroïte*, & *Pierre étoilée* lorsqu'on croyoit que c'étoit une pierre : on l'a regardé ensuite comme une plante marine pierreuse; enfin l'*astroïte*, ainsi que plusieurs autres plantes marines pierreuses, ont été démontrées être du regne animal par les Observations de M. Peyssonel, qui a découvert des insectes au lieu de fleurs dans ces corps marins, ainsi qu'on le peut voir aux mots CORAIL & CORALLINES.

Il y a plusieurs especes d'astroïtes qui different par la grandeur des figures dont ils sont parsemés. L'astroïte, à l'extérieur, est couvert de figures rondes, terminées

terminées par un bord circulaire & saillant : il y a dans l'aire de chacun de ces cercles, des feuillets perpendiculaires & espacés qui s'étendent en forme de rayons depuis le centre jusqu'à la circonférence : ainsi l'intérieur est composé d'autant de cylindres, qu'il y a de cercles sur la surface supérieure. Il y a une autre sorte d'*Astroïte*, dont la surface supérieure est creusée par sillons ondoyans, que l'on a comparés aux anfractuosités du cerveau ; ce qui lui a fait donner le nom de *Cerveau de mer*. On en peut remarquer un très beau au Cabinet du Jardin du Roi, sous le nom d'*Astroïte cerveau*. Voyez *l'article* FONGITES.

On trouve aussi des *Astroïtes fossiles*. M. le Comte de Tressan en a trouvé de pétrifiés dans le Barois & le Toulois. Les astroïtes pétrifiés en marbre, en pierre fine, sur-tout en substance d'agate, sont les plus rares. Ces derniers sont susceptibles d'un très beau poli ; & les figures qu'on y voit, font un fort joli effet : aussi les emploie-t-on à faire des boîtes & autres bijoux. On trouve en Angleterre de ces astroïtes pétrifiés en agate ; & nos Lapidaires les appellent improprement *Cailloux d'Angleterre*. On en trouve de semblables à Touque en Normandie.

ASTROLEPAS. Nom donné à un Lepas ou *patelle*, dont la base du contour se termine par sept angles, comme l'on représente quelquefois les étoiles. *Voyez* LEPAS.

ATLAS. Les Curieux Hollandois appellent ainsi deux especes de beaux papillons de Surinam. Le plus grand a les aîles rayées de bleu, de blanc & de brun, cerclées de jaune & de noir ; il est d'ailleurs admirablement émaillé. La petite espece n'est pas moins belle, & se voit gravée avec son papillon, dans les insectes de Surinam. Pl. 23 & 60.

ATA. Fruit qui croît à Siam, sur un très bel arbre. Ce fruit a à-peu-près la figure d'une pomme de pin, & est beaucoup plus gros ; la peau en est épaisse & la chair molle : il a le goût de la crême sucrée. *Histoire Naturelle de Siam.*

ATMOSPHERE est proprement cette masse fluide & élastique, remplie de vapeurs & d'exhalaisons, qui environne la terre, & dont la terre est couverte par-tout à une hauteur considérable. *Voyez* AIR.

ATOCALT. Nom que l'on donne à une *Araignée du Mexique*, qui vit près de l'eau, & n'est point venimeuse. C'est un des insectes qui nous présentent les ouvrages les plus variés en couleur. Cette araignée file un tissu, qu'elle entrelasse de fils rouges, jaunes & noirs, avec tant d'art, que l'œil ne peut se lasser d'admirer la beauté de l'ouvrage. *Voyez* ARAIGNÉE.

ATOME. A ce nom est attachée ordinairement l'idée de corpuscules invisibles, que les Anciens regardoient comme les élémens primitifs des corps naturels. On donne aussi ce nom à un animal microscopique, le plus petit, à ce qu'on prétend, de tous ceux qu'on a découverts avec les meilleurs microscopes. On dit qu'il paroît au microscope, tel qu'un grain de sable fort fin paroît à la vue, & qu'on lui remarque plusieurs pieds, le dos blanc & des écailles.

ATRAPPE-MOUCHE, *Muſcipula.* Plante qui croît naturellement dans les lieux incultes & ſecs. C'eſt une eſpece de petit œillet, dont les fleurs ſont aux ſommités des tiges, diſpoſées en petit bouquet, d'une belle couleur rouge & un peu odorantes. Les fruits contiennent de petites ſemences rondes & rougeâtres. Cettte plante eſt ſinguliere, en ce qu'il découle de ſa tige une ſubſtance viſqueuſe, où les mouches ſe prennent; ce qui l'a fait nommer *Atrappe-mouche.* Il y en a une eſpece à fleurs doubles d'un beau rouge, que l'on cultive dans les jardins, & qui fleurit en Juin & Juillet. On peut la multiplier facilement en la marcottant.

ATTAGEN. Oiſeau très vanté des Anciens, comme un des mets les plus délicats; mais l'on ignore encore à quelle eſpece d'oiſeau on doit le rapporter, ſi c'eſt au *Francolin* ou à la *Gélinotte.* Voyez *ces mots.*

ATTELABUS, *Arachnoïdes.* Eſpece d'inſecte aquatique, qui tient de la ſauterelle & de l'araignée. Il a la tête de la ſauterelle, le corps de l'araignée : il nâge dans l'eau, ou il rampe ſur la terre. On peut cependant le regarder comme une eſpece de ſauterelle. *Voyez* SAUTERELLE.

ATTERISSEMENT ou ALLUVION, eſt un accroiſſement qui ſe fait par degrés plus ou moins rapides, au rivage de la mer ou à la rive d'un fleuve, par les terres ou les ſables ou le limon que l'eau y apporte. *Voyez* ce qui en eſt dit dans la théorie de la *Terre.*

AUBEPIN, AUBEPINE. *Voyez* NÉFLIER.

AUBERGINE. *Voyez* MÉLONGÊNE.

AUBIER, arbriſſeau. *Voyez* OBIER.

AUBIER. C'eſt une ceinture plus ou moins épaiſſe de bois imparfait, qui eſt entre l'écorce & le cœur dans tous les arbres. On le diſtingue aiſément du bois parfait, par la différence de ſa couleur & de ſa dureté. Dans les bois que l'on emploie, on doit en ôter l'aubier; car il ſe pique de vers, & eſt peu ſolide. M. de Buffon a pourtant démontré les moyens de le rendre auſſi bon que le reſte du bois. *Voyez* les mots ARBRE & BOIS.

AUBIFOIN. *Voyez* BLEUET.

AUBOURS. *Voyez* ÉBÉNIER.

AVELINIER. *Voyez* NOISETIER.

AVENTURINE. On entend communément par ce mot, une compoſition de verre jaunâtre ou rouſsâtre, parſemée de points brillants de couleur d'or. La découverte de cette compoſition fort jolie, eſt due au haſard. Un Verrier laiſſa tomber, ſans y faire attention, dans ſon fourneau qui tenoit du verre en fuſion, des particules de laiton qu'il limoit : la vitrification étant refroidie, il y remarqua des paillettes brillantes, dorées, & qui donnoient à la maſſe le coup d'œil de certaines *topazes artificielles.* Ce phénomene mérita à ce verre le nom d'*Aventurine*, comme qui diroit pierre trouvée par aventure.

S'il y a quelque pierre naturelle qui reſſemble à cette compoſition, & qu'on puiſſe nommer *Aventurine naturelle*, il faut la chercher parmi les pierres chatoyantes. Il y en a une eſpece dont la couleur approche beaucoup

de celle de l'*Aventurine factice* : elle est parsemée de points chatoyants & très brillants. *Voyez* CHATOYANTE & ASTERIE.

AVERNE. Nom donné aux grottes ou fosses, d'où sortent des vapeurs empoisonnées : ce sont des especes de *Mouphettes*. Voyez *ce mot* à l'article EXHALAISONS MINÉRALES.

AVÉRON. *Voyez* à la suite de l'article AVOINE.

AVEUGLE ou ANVOIE. *Voyez* ORVERT.

AVIGNON. *Voyez* LAVIGNON.

AVILA, fruit des Indes. Espece de pomme charnue, jaune, ronde, plus grosse que l'orange, qui croît sur une plante rampante (espece de liane), qui s'attache aux arbres, qu'on trouve dans l'Amérique Espagnole. Ce fruit contient, au milieu de sa chair, huit ou dix noix, convexes d'un côté & concaves de l'autre, épaisses d'un demi doigt. L'amande des graines ou noix de ce fruit est orbiculaire, d'un goût amer, & estimée un grand contre-poison, & un remede excellent contre les humeurs malignes, à la dose d'une ou deux graines. Lemeri dit que ce fruit est la *Nhandiroba* des Auteurs & la noix de serpent des Américains.

AULNE, VERGNE dans plusieurs Provinces, en latin *Alnus*. C'est un grand arbre, d'une grosseur médiocre. Son bois est rougeâtre, mou, léger, & facile à travailler. Son écorce est grisâtre en dehors, jaunâtre en dedans, amere, un peu astringente & désagréable. Ses feuilles sont rondes, un peu larges & visqueuses. C'est un arbre à fleurs à étamines ou à *chatons*. Les graines sont rougeâtres, applaties, d'une saveur astringente, & ont un peu d'amertume.

L'aulne est fort utile dans une maison de campagne : il se plaît dans les lieux humides & marécageux ; aussi le plante-t-on souvent le long des rivieres & des ruisseaux. Il se multiplie très facilement : une grosse souche d'aulne, éclatée avec la coignée en cinq ou six morceaux, fournit autant de pieds qui réussissent très bien. Il se multiplie aussi de marcottes. Une souche couverte de terre, fournit au bout de deux ou trois ans, beaucoup de plants enracinés. Pour faire une *aulnaie*, on doit mettre les plants à un pied & demi de distance dans des rigoles profondes d'un pied, éloignées de trois, & qu'on recouvre de terre, & les couper deux doigts au-dessus de terre : on leur donne dix & même quinze ans de crue quand on veut qu'ils servent pour les bâtimens légers de la campagne, comme poulaillers, étables, &c.

Son écorce qui est employée par les Tanneurs, mêlée avec de la rouille de fer, donne une couleur noire employée dans la teinture. Cette écorce peut tenir lieu de noix de galle pour faire de l'encre. L'écorce & le fruit sont astringents & rafraîchissants, propres pour les inflammations de la gorge, étant employés en gargarisme. Les feuilles vertes, appliquées extérieurement, dissipent les tumeurs & guérissent les inflammations. On prétend qu'étant fraîches, elles écartent & chassent les puces. Dans les Alpes on guérit les paralysies qui viennent de cause externe, en enveloppant les

malades dans des tas de feuilles d'aulne échauffées dans un four : ce remede produit une ſueur abondante.

Le bois d'aulne, qui croît ſur le bord des terreins à couches calcaires, a la propriété de s'incruſter, & même de ſe pétrifier en peu de tems. Le bois d'aulne, qui ſe corrompt facilement à l'air, dure très long-tems dans l'eau; ainſi il eſt très utile dans les pilotis, & à faire des tuyaux pour conduire les eaux. Les Tourneurs l'emploient en échelles, perches & autres ouvrages : il eſt recherché auſſi par les Sabotiers. Les Ebéniſtes en emploient beaucoup, parcequ'il prend bien le noir, & qu'alors il reſſemble à l'ébene.

AULNE NOIR. *Voyez* BOURDAINE.

AUNÉE ou ÉNULE CAMPANE, en latin *Enula campana aut Helenium.* Plante dont la racine eſt d'un uſage aſſez commun en Médecine. Cette racine eſt charnue, brune en dehors, blanche en dedans, d'une ſaveur âcre, un peu amere, d'une odeur agréable quand elle eſt ſeche. Les feuilles de cette plante ſont longues d'une coudée, d'un verd pâle en deſſus, blanchâtres en deſſous, crenelées; la tige eſt haute & ſoutient de grandes fleurs radiées de couleur d'or, auxquelles ſuccedent des ſemences longues, étroites & garnies d'aigrettes.

Cette plante croît dans les lieux gras & humides des environs de Paris. Sa racine rougit le papier bleu : elle eſt béchique, diurétique & ſudorifique; utile dans l'aſthme : infuſée dans du vin, elle eſt très apéritive. En Allemagne on confit beaucoup de cette racine, on en aſſaiſonne les mets, & on la préfere aux aromates des Indes. On prétend que miſe dans du vin ou du vinaigre, elle guérit les moutons d'une certaine peſte à laquelle ils ſont ſujets, que les Bergers appellent *Claveau.* Elle eſt ſalutaire pour l'eſtomac; auſſi dit-on en proverbe : *Enula campana reddit præcordia ſana.*

AVOCAT ou LE BOIS D'ANIS DES FRANÇOIS. Bel arbre fruitier de St. Domingue & de la Guiane, qui s'éleve moins haut que l'abricotier du même pays : ſon bois eſt mol & ſujet à prendre la pente ſous le vent, ce qui oblige de l'étayer. On n'en tire aucun uſage. Ses feuilles arrondies reſſemblent à-peu-près à celles de nos coignaſſiers, quoique plus grandes. Ses fleurs ſont en bouquets. Son fruit eſt aſſez ſemblable, pour la groſſeur & pour la forme, à une poire de bonchrétien : lorſqu'il eſt bien mûr, ſon goût approche de celui d'une tourte de moëlle de bœuf : lorſqu'il n'eſt pas tout-à-fait mur, on le mange comme les artichauts à la poivrade. Ce fruit que les Indiens nomment *Paltas*, eſt très utile contre la dyſſenterie. On prétend auſſi qu'il provoque à l'amour. Il contient un noyau duquel on tire, en l'inciſant, une petite couleur violette, & dont on peut colorer le fil qui ſert à marquer le linge. Il eſt vrai qu'on ſe ſert d'un moyen plus court : on étend ſur le noyau l'endroit du linge que l'on veut marquer, & avec la pointe d'un couteau on trace ſur le linge la lettre qu'on veut; la couleur alors ſuivant la trace qu'on a faite, s'imbibe dans le linge & ne ſe paſſe jamais.

L'Auteur de la *Maiſ. Ruſt. de Cay.* obſerve que trois ou quatre de ces arbres ſeroient très utiles à côté de chaque caſe de Negres, pour eux & pour

leurs enfants. Au reste, cet arbre, ainsi que l'abricotier de St. Domingue, est très commun dans les terres des Espagnols ; car il est rare qu'un Espagnol mange un fruit dans un bois sans en mettre les noyaux ou pepins en terre : les arbres fruitiers ne sont pas si fréquens dans les quartiers françois, parce-qu'ils n'ont pas le même soin. Les sangliers qu'on nomme *Cochons marons*, viennent s'engraisser dans les forêts remplies de ces arbres, & leur chair contracte un goût excellent. *Voyez* ABRICOT DE SAINT-DOMINGUE.

AVOCETTE, *Avocetta*. Oiseau aquatique de la grosseur du pigeon, dont le bec, long de quatre à cinq doigts, pointu & noir, est relevé par le bout. Cet oiseau a les jambes longues, & les doigts des pieds joints par des membranes. Par-tout dans la Nature on voit la forme appropriée au besoin. Cet oiseau, dont le cri est *crex*, *crex*, se rencontre en Italie, sur-tout dans les environs de Ferrare. On donne aussi à cet oiseau le nom de *Bec courbé*. On voit dans le Cabinet du Jardin du Roi plusieurs de ces oiseaux.

AVOINE, *Avena*. Les Botanistes distinguent deux sortes d'avoine, la blanche & la noire.

L'avoine blanche, *Avena alba*, est celle que l'on cultive principalement pour la nourriture des chevaux, quoiqu'en tems de disette on en puisse faire du pain. Les habitans des montagnes du Nord d'Angleterre, mangent communément de ce pain, qui, quoiqu'un peu amer, est très sain.

Les tiges de cette plante sortent de gaînes assez semblables à celles du chiendent : elles ont quatre ou cinq nœuds. Ses racines sont menues & nombreuses. Les feuilles sont assez semblables à celles du froment. Au sommet de la tige est une panicule éparse, avec des fleurs sans pétales, disposées par paquets pendants. Chaque fleur est composée de plusieurs étamines : le pistil se change en une graine farineuse, oblongue, menue, pointue, blanchâtre avant d'être mûre, mais presque noirâtre lorsqu'elle est mûre.

L'avoine noire, *Avena nigra*, a le tuyau plus gros & la feuille plus noire. Sa graine est plus maigre, plus longue & plus velue que celle de la blanche. Sa paille est noirâtre & velue.

Les avoines ont une ou plusieurs fleurs hermaphrodites dans le même calice, deux styles & deux stigmates en pinceau. On remarque dans toutes une arête à la base ou au-dessous du milieu du dos de la balle extérieure de la corolle, ou au moins dans une de leurs fleurs. Cette arête disparoît par la culture dans l'avoine ; mais on en trouve toujours des appendices. On a observé que ces arêtes se courbant, tournent de différents côtés, suivant la température de l'air, & servent d'aréometre.

L'avoine est très utile en Médecine. Les Médecins Anglois ne nourrissent leurs malades qu'avec des bouillons d'avoine dans les maladies aiguës. En Bretagne & en Tourraine on la dépouille de son écorce, & on la réduit en poudre grossiere dans des moulins faits exprès : on la nomme alors *Gruau*. On en fait une boisson pectorale, adoucissante, légerement apéritive, propre aux personnes échauffées, & maigries par de longues maladies. On le fait bouillir dans du lait, de l'eau ou du bouillon. Ces décoctions sont bonnes

pour la poitrine & pour la toux. On fait avec le *gruau* & le lait, une sorte de bouillie qui fournit un aliment plus léger que le *ris* & l'*orge mondé*. Les Anglois & les Polonois font de la bierre avec de l'avoine, & même préférable, à certains égards, à celle que l'on fait avec l'*orge*. La farine d'avoine est résolutive.

L'avoine n'a pas besoin de passer l'hiver en terre comme le bled. On la seme depuis la fin de Février jusqu'à la fin d'Avril : elle croît dans les terres fortes & dans les maigres. On donne, avant de la semer, un premier labour : il faut huit à neuf boisseaux de semences par arpent. L'avoine, quoique semée en dernier, se recueille la premiere ; alors commence l'année de jachere, c'est-à-dire qu'on ne seme rien dans cette terre pendant l'année suivante : on la laboure simplement, afin de la faire profiter des influences de l'air, pour la mettre en état de recevoir du froment.

Au lieu de rentrer l'avoine dans les granges aussi-tôt qu'elle est sciée, on la laisse sur le champ, ce qu'on appelle *javeller*, jusqu'à ce que la rosée & la pluie aient fait noircir & grossir le grain : il faut cependant observer que si la pluie devenoit abondante & de trop longue durée, elle se corromproit & seroit d'un usage pernicieux à la nourriture du bétail. Un arpent de bonne terre en avoine, peut rapporter cent gerbes qui rendent trois septiers. Comme presque dans tous les pays on coupe l'avoine avant qu'elle soit tout-à-fait mûre, & qu'on la fait javeller, la graine doit dégénérer à la longue. On propose aux Laboureurs, dans le Journal Œconomique, de laisser mûrir parfaitement la quantité d'avoine nécessaire pour la semence, & de la recueillir sans la laisser exposée à la pluie. Il y a lieu de penser que par cette méthode, la semence seroit de meilleure qualité ; & l'on auroit vraisemblablement de meilleure avoine & en plus grande quantité. Le seul inconvénient est peut-être, qu'en coupant cette avoine, ainsi bien mûre, il s'en égraineroit beaucoup. Une autre observation qu'il faut faire, c'est que le grain de l'avoine demande encore beaucoup de soin dans le grenier. On doit le remuer souvent, non-seulement pour sa conservation, mais encore pour sa perfection. Si l'on néglige cette manœuvre qui doit s'exécuter tous les mois, l'avoine fermente, s'échauffe, devient rance & acide ; enfin elle tombe dans un état de putréfaction qui cause aux chevaux les mêmes maladies que le foin corrompu ; telles que le farcin, la maladie du feu, la galle, & quelquefois la morve.

Il y a la *Folle avoine* qu'on appelle *Averon ;* elle est stérile & sans grain. Elle infecte un champ, & repousse l'année suivante, à moins qu'on ne l'arrache & qu'on n'en coupe les tiges avant sa maturité. Les Canadiens ont une sorte d'*avoine* qu'ils recueillent en Juin : elle est beaucoup plus grosse & plus délicate que la nôtre ; & on la compare au riz pour la bonté. A l'égard des *avoines rouges*, elles aiment les terres légeres & chaudes.

AURA. Espece de corbeau du mexique de la grandeur d'un aigle, de couleur noire en partie : son bec, semblable à celui du *Perroquet*, est rouge à l'extrémité. Ses paupieres sont de couleur rouge : son front est recouvert d'un

peu de poil crêpé comme celui des Negres, & rempli de rides, qu'il fronce & déride ainsi que les coqs d'Inde. Ces oiseaux se nourrissent de rats, de lézards & de serpents, & sentent mauvais : ils volent en troupe, ne crient, ni ne chantent point. Si on les poursuit, ils se vuident en volant, & rendent par le bec ce qu'ils ont mangé. Cet oiseau est le *Cosquauth* de la Nouvelle Espagne, & le *Tropillot* des Indiens.

AURELIE. *Voyez* CHRYSALIDE.

AURIPEAU ou CLINQUANT, *Aurichalcum*. C'est du cuivre jaune battu jusqu'à ce qu'il soit réduit en feuilles minces comme du papier. Ces feuilles sont employées par les passementiers. *Voyez* CUIVRE.

AUROCHS. Nom allemand sous lequel on connoit un animal ressemblant beaucoup à notre taureau, auquel il est supérieur par la grandeur & par la force : c'est l'*Urus* des Naturalistes.

Il paroît, d'après les curieuses & savantes recherches de M. de Buffon, que l'*Aurochs* peut être regardé comme étant notre *Taureau domestique* dans son état naturel & sauvage. On doit le considérer comme la race premiere & primitive, mais qui a été altérée, changée, modifiée par la diversité des climats, des nourritures, & par la domesticité.

L'*Aurochs* est donc le véritable animal primitif d'où dérivent d'autres animaux, qui, à l'extérieur, paroissent avoir des différences essentielles, mais qui, comme le prouve très constamment M. de Buffon, ne sont qu'accidentelles : on doit par conséquent rapporter à l'*aurochs* plusieurs animaux connus sous des noms divers par les Naturalistes, tels que le *Bonasus*, le *Bison*, le *Zébu*, & toutes les diverses especes de bœufs, tant de l'Europe & de l'Asie, que de l'Afrique & de l'Amérique, qui tirent leur origine de cette souche. On ne peut bien faire sentir toute la vérité de ces faits qu'en parlant d'après M. de Buffon, dont la plume développe avec une énergie singuliere tous les faits qu'elle présente.

Il n'en est pas, dit cet illustre Auteur, des animaux domestiques, à beaucoup d'égards, comme des animaux sauvages. Leur Nature, leur grandeur & leur forme sont moins constantes & plus sujettes aux variétés, surtout dans les parties extérieures de leur corps. L'influence du climat, si puissante sur toute la nature, agit avec bien plus de force sur des êtres captifs, que sur des êtres libres. La nourriture préparée par la main de l'homme, souvent épargnée & mal choisie, jointe à la dureté d'un ciel étranger, produisent avec le tems des altérations assez profondes, pour devenir constantes en se perpétuant par les générations. . . . . . Cette cause générale d'altération n'est pas assez puissante pour dénaturer essentiellement des êtres ; mais elle les change à certains égards, elle les masque & les transforme à l'extérieur ; elle supprime de certaines parties, ou leur en donne de nouvelles : elle les peint de couleurs variées ; & par son action sur l'habitude du corps, elle influe aussi sur le naturel, sur l'instinct, & sur les qualités les plus intérieures. Une seule partie modifiée dans un tout aussi parfait que le corps d'un animal, suffit pour que tout se ressente en effet de cette altération ; & c'est par

cette raiſon que nos animaux domeſtiques different preſque autant par le naturel & l'inſtinct, que par la figure, de ceux dont ils tirent leur premiere origine.

La brebis nous en fournit un exemple frappant. Cette eſpece telle qu'elle eſt aujourd'hui, périroit en entier ſous nos yeux, & en fort peu de tems, ſi l'homme ceſſoit de la ſoigner, de la défendre; auſſi eſt-elle très différente d'elle-même, très inférieure à ſon eſpece originaire, ainſi qu'on le peut voir au mot *Mouflon*, ſous lequel on déſigne la brebis ſauvage, race primitive de nos brebis.

Nous allons voir ici combien de variétés les bœufs ont eſſuyées par les effets divers, & diverſement combinés, du climat, de la nourriture & du traitement, dans leur état d'indépendance, & dans celui de domeſticité.

La variété la plus générale & la plus remarquable dans les bœufs domeſtiques & même ſauvages, conſiſte dans cette eſpece de boſſe qu'ils portent entre les deux épaules. On a appellé *Biſons* cette race de bœufs boſſus; & l'on a cru juſqu'ici que les biſons étoient d'une eſpece différente de celle des bœufs communs : mais comme nous ſommes maintenant aſſurés que ces bœufs produiſent avec les nôtres, & que leur boſſe diminue dès la premiere génération, & diſparoît à la ſeconde ou à la troiſieme, il eſt évident que cette boſſe n'eſt qu'un caractere accidentel & variable qui n'empêche pas que le bœuf boſſu ne ſoit de la même eſpece que notre bœuf: on a même trouvé autrefois dans les parties déſertes de l'Europe, des bœufs ſauvages, les uns ſans boſſe, & les autres avec une boſſe.

Cette boſſe, dit M. de Buffon, eſt moins un produit de la Nature, qu'un effet du travail, un ſtigmate d'eſclavage. On a, de tems immémorial, dans preſque tous les pays de la terre, forcé les bœufs à porter des fardeaux : la charge habituelle & ſouvent exceſſive a déformé leur dos; & cette difformité s'eſt enſuite propagée par les générations. Il n'eſt reſté de bœufs non déformés que dans les pays où l'on ne s'eſt pas ſervi de ces animaux pour porter. Dans toute l'Afrique & dans tout le continent oriental, les bœufs ſont boſſus, parcequ'ils ont porté de tout tems des fardeaux ſur leurs épaules. En Europe où on ne les emploie qu'à tirer, ils n'ont pas ſubi cette altération; & aucun ne nous préſente cette difformité : elle a vraiſemblablement pour cauſe premiere, le poids & la compreſſion des fardeaux; & pour cauſe ſeconde, la ſurabondance de nourriture; car elle diſparoît lorſque l'animal eſt maigre & mal nourri. Des bœufs eſclaves & boſſus ſe ſeront échappés ou auront été abandonnés dans les bois; ils y auront laiſſé une poſtérité ſauvage & chargée de la même difformité, qui loin de diſparoître, aura dû s'augmenter également par l'abondance des nourritures dans tous les pays non cultivés : enſorte que cette race ſecondaire aura peuplé toutes les terres déſertes du Nord & du Midi, & aura paſſé dans le nouveau continent comme tous les autres animaux dont le tempérament peut ſupporter le froid.

Une autre différence qui ſe trouve entre l'*Aurochs* & le *Biſon* ou *Bœuf boſſu*, eſt la longueur du poil; le col, les épaules & le deſſous de la gorge du

du *bison* sont couverts de poils très longs ; au lieu que dans l'*aurochs*, toutes ces parties ne sont revêtues que d'un poil assez court & semblable à celui du corps, à l'exception du front qui est garni d'un poil crêpu : mais cette différence de poil est encore plus accidentelle que la bosse, & dépend de même de la nourriture & du climat.

Une variété plus étendue que les deux autres, & à laquelle, dit M. de Buffon, il semble que les Naturalistes aient donné, de concert, plus de caractere qu'elle n'en mérite, c'est la forme des cornes. Ils n'ont pas fait attention que dans tout notre bétail domestique, la figure, la grandeur, la position, la direction des cornes, varient si fort, qu'il est impossible de prononcer quel est, pour cette partie, le vrai modele de la Nature. On voit des vaches dont les cornes sont plus courbées, plus rabaissées, presque pendantes ; d'autres, qui les ont plus droites, plus longues, plus relevées : il y a des races de vaches qui n'en ont point du tout : on voit parmi les brebis les mêmes variétés. C'est cependant d'après cette différence dans la forme des cornes, qui, comme on le voit, n'est que très accidentelle, qu'on a regardé le *Bonasus* comme une espece particuliere de bœuf, parcequ'il s'est trouvé avoir les cornes tournées en dedans.

A ces causes de variété, il s'en joint encore d'autres, qu'on doit aussi regarder, dit M. de Buffon, comme générales pour toutes les especes d'animaux domestiques.

La mutilation des animaux par la castration, continue ce célebre Ecrivain, semble ne faire tort qu'à l'individu, & ne paroît pas devoir influer sur l'espece ; cependant il est sûr que cet usage restreint d'un côté la Nature, & l'affoiblit de l'autre. Un seul mâle condamné à trente ou quarante femelles, ne peut que s'épuiser sans les satisfaire ; & dans l'accouplement l'ardeur est inégale, plus foible dans le mâle qui jouit trop souvent, trop forte dans la femelle qui ne jouit qu'un instant : dès-lors toutes les productions doivent tendre aux qualités féminines ; l'ardeur de la mere étant au moment de la conception plus forte que celle du pere, il naîtra plus de femelles que de mâles, & les mâles tiendront même beaucoup plus de la mere que du pere. C'est sans doute par cette cause qu'il naît plus de filles que de garçons dans les pays où les hommes ont un grand nombre de femmes ; au lieu que dans ceux où il n'est pas permis d'en avoir plus d'une, le mâle conserve & réalise sa supériorité, en produisant en effet plus de mâles que de femelles.

Il est vrai que dans les animaux domestiques, on choisit ordinairement parmi les plus beaux, ceux que l'on soustrait à la castration, & que l'on destine à devenir les peres d'une si nombreuse génération. Les premieres productions de ce mâle choisi, seront, si l'on veut, fortes & vigoureuses ; mais à force de tirer des copies de ce seul & même moule, l'empreinte se déforme, ou du moins ne rend pas toute la nature dans sa perfection ; la race doit par conséquent s'affoiblir, se rapetisser, dégénérer ; & c'est peut-être par cette raison qu'il se trouve plus de monstres dans les animaux domes-

tiques que dans les animaux sauvages, où le nombre des mâles qui concourent à la génération, est aussi grand que celui des femelles. D'ailleurs, lorsqu'il n'y a qu'un mâle pour un grand nombre de femelles, elles n'ont pas la liberté de consulter leur goût; la gaieté, les plaisirs libres, les douces émotions leur sont enlevés : il ne reste rien de piquant dans leurs amours; elles souffrent de leurs feux, elles languissent en attendant les froides approches d'un mâle qu'elles n'ont pas choisi, qui souvent ne leur convient pas, & qui toujours les flatte moins qu'un autre qui se seroit fait préférer. De ces tristes amours, de ces accouplements sans goût, doivent naître des productions aussi tristes, des êtres insipides qui n'auront jamais ni le courage, ni la fierté, ni la force; que la Nature n'a pu propager dans chaque espece qu'en laissant à tous les individus leurs facultés toutes entieres, & sur-tout la liberté du choix, & même le hasard des rencontres.

A toutes ces causes de dégénération dans les animaux domestiques, il s'en joint une qui a dû produire seule plus de variétés que toutes les autres réunies : c'est le transport que l'homme a fait, dans tous les tems, de ces animaux de climats en climats. Par-tout ces especes ont subi les influences du climat, par-tout elles ont pris le tempérament du ciel & la teinture de la terre; ensorte qu'il est bien difficile de reconnoître, dans ce grand nombre de variétés, celles qui s'éloignent le moins du type de la Nature.

Telles sont, suivant M. de Buffon, les causes générales de variétés & de dégénération dans les animaux domestiques, & que l'on peut observer particulierement dans l'espece des bœufs. Nous avons dit que l'*Aurochs* peut être regardé comme la souche primitive de nos bœufs : le *Bison*, espece de bœuf bossu, n'en est qu'une variété, ainsi que le *Bonasus*, bœuf sauvage de Pœonie. Cet animal est au moins aussi grand qu'un taureau domestique, & a la même forme; mais son cou est, depuis les épaules jusques sur les yeux, couvert d'un long poil, bien plus doux que le crin du cheval : il a la voix du bœuf, les cornes assez courtes & courbées en bas autour des oreilles; les jambes couvertes de longs poils, doux comme la laine, & la queue assez petite pour sa grandeur, quoiqu'au reste assez semblable à celle du bœuf; son cuir est dur, & sa chair est tendre & bonne à manger.

Le *Zébu* peut être encore regardé comme une variété dans l'espece du bœuf. C'est un petit bœuf qui a une bosse sur le dos : cet animal est de la plus grande docilité.

Tous les bœufs domestiques sans bosse, viennent originairement de l'*Aurochs*, & tous les bœufs à bosse sont issus du *Bison*. La race de l'Aurochs ou du bœuf sans bosse, occupe les zônes froides & tempérées; elle ne s'est pas répandue beaucoup vers les contrées du midi : au contraire la race du bison ou du bœuf à bosse, remplit aujourd'hui toutes les Provinces méridionales; on les trouve dans les Indes, dans l'Afrique, jusqu'au Cap de Bonne-Espérance dans les Isles méridionales. Il paroît même que cette race de bœufs à bosse a prévalu dans tous les pays chauds. Elle a réellement plusieurs avan-

tages sur l'autre : ces bœufs ont le poil plus doux & plus lustré que les nôtres, ils sont plus légers à la course, plus propres à suppléer au service du cheval, & en même tems ils ont un naturel moins lourd & moins brut que nos bœufs, ils ont plus d'intelligence & de docilité : aussi sont-ils traités, dans leur pays, avec plus de soin que nous n'en donnons à nos plus beaux chevaux. On voit, sur-tout chez les Hottentots, des especes de bœufs à bosse qui ont un instinct admirable : ils les nomment *Bakeleys*. Voyez *ce mot*.

Rien ne prouve mieux tous les changements que peuvent occasionner, dans les animaux, le climat, & sur-tout la différence des nourritures, que la comparaison du même animal dans les diverses parties de la Terre.

A commencer par le nord de l'Europe, le peu de bœufs & de vaches qui subsistent en Islande, sont dépourvus de cornes, quoiqu'ils soient de la même race que nos bœufs. La grandeur de ces animaux est plûtôt relative à l'abondance & à la qualité des pâturages, qu'à la nature du climat. Les bœufs & les vaches de l'Ukraine, dont les pâturages sont excellents, passent pour être les plus gros de l'Europe ; ils sont cependant de la même race que nos bœufs. En Suisse, où les têtes des montagnes sont couvertes d'une verdure abondante & fleurie, que l'on réserve uniquement à l'entretien du bétail, les bœufs sont une fois plus gros qu'en France, où on ne laisse à ces animaux que des herbes grossieres dédaignées par les chevaux. Au printems, où ils auroient besoin de se refaire, on les exclud des prairies, on les conduit sur les chemins, dans les bois, sur des terres stériles, & toujours à des distances éloignées, ensorte qu'ils se fatiguent plus qu'ils ne se nourrissent. Dans toute l'année, il ne se trouve pas une seule saison où ils soient largement ni convenablement nourris : c'est la seule cause qui les rend foibles, chétifs & de petite stature. En Espagne & dans quelques cantons de nos Provinces de France, où l'on a des pâturages uniquement réservés aux bœufs, ils y sont plus gros & plus forts.

En Barbarie & dans la plûpart des Provinces de l'Afrique, où les terreins sont secs & les pâturages maigres, les bœufs sont encore plus petits, les vaches donnent beaucoup moins de lait que les nôtres, & la plûpart perdent leur lait avec leur veau. Il en est de même de quelques parties de la Perse, de la basse Ethiopie & de la grande Tartarie ; tandis que dans les mêmes climats, à d'assez petites distances, comme en Kalmouque, dans la haute Ethiopie, dans l'Abyssinie, les bœufs sont d'une prodigieuse grosseur. Cette différence dépend donc beaucoup plus de l'abondance de la nourriture que de la température du climat. Dans le Nord, dans les régions tempérées & dans les pays chauds, on trouve également, & à de très petites distances, des bœufs petits ou gros, selon la qualité des pâturages, & l'usage plus ou moins libre de la pâture.

AURONE, *Abrotanum*. Plante dont il y a deux especes, le mâle & la femelle ; nommées ainsi improprement, car elles portent toutes les deux des fleurs hermaphrodites.

L'*Aurone mâle.* Cette plante, qui paroît beaucoup plus amere, selon la culture, le lieux où elle croît, & le tems de l'année, a une racine ligneuse & fibreuse. Sa tige est sarmenteuse, haute de trois à quatre pieds, dure, moëlleuse, rougeâtre, cannelée & branchue. Ses feuilles sont nombreuses, découpées fortement, blanchâtres, d'une odeur forte, & d'une saveur amere. Ses fleurs, qui naissent en grand nombre le long des rameaux, sont jaunâtres & à fleurons très courts : il leur succede de petites graines oblongues, nues & sans aigrette. Cette *aurone* naît communément sur les montagnes de l'Italie & des Provinces de France. On la cultive dans nos jardins, où, quand on en a arraché les branches, les racines en poussent d'autres.

L'*Aurone femelle* a une racine branchue : sa tige est beaucoup plus petite & moins grosse que celle de la précédente : elle est couverte d'un duvet blanchâtre, branchue & portant des feuilles finement dentelées, ou plûtôt chargées de petits tubercules. Sa fleur est plus grande que dans l'aurone mâle. Cette plante est connue aussi sous le nom de *Santoline*, *petit Cyprès* ou *Garde-robe*, parcequ'on la croyoit propre à garantir les habits contre la teigne; mais les essais de M. de Réaumur lui ont prouvé que l'effet en étoit nul, & qu'il n'y avoit absolument que l'huile essentielle de térébenthine qui pût faire périr les teignes. Ces plantes ont à-peu-près les mêmes propriétés que l'absinthe.

Les Jardiniers vendent, sous le nom de grande & de petite *Citronelle*, deux especes d'Aurone; l'une à feuilles étroites, & l'autre à feuilles larges. Comme ces petits arbustes ne quittent point leurs feuilles, ils peuvent être employés à garnir les bosquets d'hiver.

AURORE. Nom que l'on donne à un beau papillon qui est commun du côté d'Upsal. Le mâle a une belle tache, de couleur de safran, sur le dessus des aîles supérieures, ce qui l'a fait nommer par les Naturalistes, *Aurore.*

On donne aussi le nom d'*Aurore* au crépuscule du matin, cette lumiere foible qui commence à paroître quand le soleil est à dix-huit degrés de l'horison, & qui continue en augmentant jusqu'au lever du soleil.

AURORE BORÉALE, *Aurora Borealis.* L'aurore boréale est une espece de nuée rare, transparente, lumineuse, qui paroît de tems-en-tems la nuit du côté du Nord. Elle a la forme d'un segment de cercle qui offre à la vue des variétés infinies : on en voit sortir d'abord des arcs lumineux, puis des jets & des rayons de lumiere. Lorsque ce phénomene est dans sa plus grande magnificence, une espece de couronne lumineuse se forme vers le zénith. Pour expliquer l'aurore boréale d'une maniere physique, nous ne saurions mieux faire que de rapporter en peu de mots le systême de M. de Mairan sur ce phénomene.

Le soleil est environné d'une atmosphere qui nous éclaire, & qui s'étend quelquefois jusqu'à plus de trente millions de lieues. Lorsque les dernieres couches de l'atmosphere solaire ne sont pas éloignées de plus de soixante

mille lieues de la terre, elles tombent alors vers notre globe, en vertu des loix de la gravitation mutuelle des corps. La matiere lumineuſe de l'atmoſphere ſolaire ſe précipitant en aſſez grande quantité dans l'atmoſphere terreſtre, elle doit néceſſairement y cauſer des aurores boréales. Rien n'eſt ſi curieux & ſi bien raiſonné que l'excellent Traité de M. de Mairan ſur les aurores boréales. On voit dans ce Traité pourquoi l'aurore boréale va ſe ranger du côté des pôles, pourquoi elle décline ordinairement de dix à douze degrés vers l'Occident; pourquoi enfin, dans le tems de ce phénomene, l'on voit des colonnes de feu, des jets de lumiere, des éclairs, & une couronne lumineuſe près du zénith.

Les aurores boréales ne ſont pour nous que des ſpectacles qui attirent l'attention des Philoſophes; mais pour les Peuples voiſins des pôles, elles ſont un dédommagement de l'abſence du ſoleil. Lorſque cet aſtre les a quittés, la terre eſt horrible alors dans ces climats; mais le ciel préſente aux yeux le plus charmant ſpectacle. M. de Maupertuis a vu dans ce pays des nuits qui auroient fait oublier l'éclat du plus beau jour. Des feux de mille couleurs & de mille formes éclairent le ciel. Ces lumieres prennent différentes formes, & ont différents mouvements; le plus ordinairement elles reſſemblent à des drapeaux qu'on feroit voltiger dans l'air; & par les nuances des couleurs dont elles ſont teintes, on les prendroit pour de vaſtes bandes de ces taffetas que nous appellons *Flambès*. Quelquefois elles tapiſſent certains endroits du ciel en écarlate; couleur que l'on craint beaucoup dans le pays, comme le ſigne de quelque grand malheur. Enfin lorſqu'on voit ces phénomenes, on ne peut s'étonner que ceux qui les regardent avec d'autres yeux que les Philoſophes, y voient des chars enflammés, des armées combattantes, & mille autres prodiges.

L'aurore boréale ne commence à paroître que deux ou trois heures après le ſoleil couché : elle a été apperçue très fréquemment en Europe depuis 1716, & très rarement avant cette époque. Elle ſe montre plus fréquemment depuis le 22 Décembre, juſqu'au 22 Juin, que dans les autres mois de l'année, quoiqu'on en ait obſervé auſſi dans le mois de Juillet.

On a mandé de Lisbonne, que la nuit du 5 au 6 Mars 1764, on a vu une aurore boréale qui a duré plus de quatre heures.

M. de Marſchall, dans ſes nouvelles Obſervations choiſies, fait remarquer plus de ſoixante ſortes de lueurs boréales, avec leurs principales circonſtances qu'il a obſervées depuis 1740. Il en diſtingue trois claſſes, c'eſt-à-dire, 1°. une lueur ſimple; 2°. un arc clair, ſimple ou double, regardant le Nord; 3°. des vapeurs lumineuſes qui partent du Nord, & occupent une partie de l'atmoſphere. Dans l'eſpace de ſeize ans, il n'a vu qu'une ſeule fois un arc double; un arc triple eſt encore bien plus rare. Mrs. Alenfeld & Volſen prennent la ſplendeur boréale pour un ouragan informe.

AUTOUR, *Aſtur.* Oiſeau de proie, plus grand que la *Buſe*, de couleur brune comme elle, ayant la poitrine & le ventre blancs & parſemés de

quelques lignes noires. On en trouve en divers pays qui different pour la couleur. Cet oiseau ne prend pas seulement les *perdrix* & les *faisans*, mais il attaque aussi & se saisit des plus gros oiseaux, tels que les *oies* & les *grues*; il attaque même les *lievres*. Il n'y a que la femelle que l'on nomme *Autour*, & dont on fait plus de cas : on appelle le mâle *Tiercelet*. L'Autour est bien fait quand il a la tête petite, les yeux grands, le bec long & noir, le col long, les ongles gros & longs, les pieds verds. L'autour fait son aire (nid) dans les forêts & les montagnes. *Voyez* au mot FAUCON, *la maniere dont on les dresse à la chasse du vol.*

AUTOUR. Espece d'écorce, que les Epiciers Droguistes tirent du Levant par la voie de Marseille. Elle est assez semblable à la canelle, mais plus pâle en dessus; en dedans elle a la couleur de la noix muscade, avec des points brillants. Elle est légere, spongieuse, sans odeur, & d'une saveur insipide. On la fait entrer dans la composition du carmin.

AUTRUCHE, *Struthio*. Le plus grand de tous les oiseaux, si on en excepte peut-être le *Casoüar*, qui, quoiqu'il lui cede en hauteur, lui est néanmoins supérieur en grosseur. L'autruche est montée sur de très hautes jambes : elle a un col très long, & une tête fort petite. Sa hauteur égale presque celle d'un homme monté à cheval. Elle n'a que deux doigts à chaque patte : ces doigts sont tous les deux en devant, & unis jusqu'à la premiere articulation par une sorte de membrane. Ses cuisses sont fortes, charnues, & sans plumes jusqu'aux genoux, ainsi que le dessous des aîles. Ses aîles sont petites, & absolument inutiles pour voler. Elles ont été destinées par la nature pour aider l'oiseau dans sa course, lorsqu'il a le vent favorable. Elles ne lui servent cependant point comme les voiles à un vaisseau, parcequ'elles ne sont point construites comme celles des autres oiseaux, dont les barbes, d'une structure merveilleuse, s'accrochent les unes dans les autres, & forment un corps continu, capable de frapper l'air. Les fils des barbes de l'autruche, qui sont cependant très belles, ne sont jamais unis les uns contre les autres, mais flottans & flexibles, n'étant point pourvus de ces crochets qui facilitent l'entrelacement des plumes. De plus, ses plumes manquent d'une méchanique merveilleuse, qui rend les plumes des autres oiseaux, tantôt droites, tantôt obliques, dont il faut voir le détail au mot OISEAU.

On remarque à l'extrêmité de chaque aîle deux ergots, à-peu-près semblables aux aiguillons des porcs-épis; les uns veulent qu'ils lui servent de défenses, les autres d'éperons pour s'aiguillonner dans sa course. Le premier sentiment paroît sans doute le plus vraisemblable. Les plumes du dos sont noires dans le mâle, seulement brunes dans la femelle : par leur mollesse, elles ressemblent à de la laine : les pennes des aîles sont de la même couleur, mais très blanches à la partie supérieure. La queue est serrée, ronde, composée de pennes blanchâtres dans le mâle, brunâtres dans la femelle, blanches par les bouts : ces plumes sont fort recherchées pour les casques. Le col & la tête de l'autruche sont garnis d'une espece de duvet

ou de poils clair-semés, au lieu de plumes. Ce duvet est de deux sortes ; le fin & le gros. Le *fin d'autruche* entre dans la fabrique des chapeaux communs, tels que ceux de Caudebec. Le *gros d'autruche* se file, & sert dans les Manufactures de lainages pour faire les lisieres des draps noirs les plus fins. Dans le commerce, on nomme ce duvet *Laine ploc* ou *Poil d'autruche*, & par corruption *Laine d'Autriche*.

Ne pourroit-on pas dire, en voyant cet oiseau, qui a des aîles pour marcher & non pour voler, qui est en partie fourni de plumes, & en partie garni d'une espece de poils, qu'il est un de ces animaux dans lesquels on remarque ces nuances, par lesquelles la Nature passe d'un être à un autre ; & qu'il tient, en quelque sorte, le milieu entre les bipedes & les oiseaux ?

La tête de l'autruche est petite, plate, presque chauve : son crâne est mince & fragile ; peut-être est-ce la raison pour laquelle, lorsque cet animal se trouve pris, sans aucune ressource pour se sauver, il cache sa tête comme sa partie la plus foible : son bec est fort petit à proportion du corps, de figure triangulaire : sa bouche est amplement fendue : ses yeux sont grands, & ont deux paupieres de chaque côté, & des cils ainsi que ceux de l'homme. Il a une troisieme paupiere en dedans, de même que la plûpart des brutes ; c'est une membrane fort mince. Aldrovande croit que les oiseaux ont cette troisieme paupiere, pour suppléer au défaut de leur paupiere supérieure, qui est si courte qu'elle ne peut s'abaisser pour couvrir l'œil, ainsi qu'elle fait dans l'homme. Mais il y a apparence que cette paupiere interne a un autre usage dans les oiseaux, puisqu'elle se trouve dans l'autruche, dont la paupiere est assez grande pour se pouvoir abaisser facilement. D'ailleurs la paupiere inférieure des oiseaux se serre contre la supérieure, aussi exactement que la paupiere supérieure de l'homme se joint avec l'inférieure. L'autruche a, comme le *chameau*, une callosité au bas du sternon, sur laquelle elle s'appuie lorsqu'elle se couche.

L'autruche dévore indifféremment tout ce qu'on lui présente, cuir, herbe, pain, poil & toute autre chose : elle ne digere cependant point le fer ni les autres corps durs qu'elle avale ; mais elle les rend en entier par l'anus. Il n'étoit pas naturel de penser que leur ventricule fût pourvu d'un dissolvant capable de dissoudre le fer & autres corps durs. Mais comme dans les oiseaux, & généralement dans tous les animaux, la dissolution des aliments ne se fait pas seulement par les liqueurs gastriques, mais aussi par l'action organique & méchanique du ventricule, qui comprime & bat incessamment les choses qu'il contient, la Nature a pourvu d'un ventricule musculeux, & a donné l'instinct d'avaler des cailloux à la plûpart des animaux qui prennent une nourriture dure sans mâcher, comme sont les oiseaux qui vivent de grains, ces cailloux, par leurs frottemens, broient dans ce ventricule musculeux ce que les autres broient avec leurs dents ; quoique le ventricule de certains animaux soit pourvu d'une vertu particuliere pour digérer, dans les uns, les poissons, &, dans les autres, les os & les chairs crues.

L'autruche étant un animal vorace, qui a besoin d'avaler quelque chose de dur qui lui serve à broyer sa nourriture, use mal de l'instinct que la Nature lui a donné pour cela, lorsqu'elle avale du fer & principalement du cuivre, qui se change en poison dans son estomac. On a ouvert des ventricules d'autruches, dans lesquels on a trouvé jusqu'à soixante & dix *doubles*, consumés presqu'aux trois quarts par leur frottement mutuel; mais les légumes, le foin, les pierres & les os, qu'on trouvoit dans leur estomac, en étoient tous verdis : on a trouvé la même chose dans le ventricule d'une *Outarde*. Aussi sait-on de ceux qui gouvernent ces animaux dans la Ménagerie de Versailles, que les autruches qui avalent beaucoup de fer ou de cuivre, meurent toutes bientôt après.

Les autruches pondent douze à quinze œufs très gros. Il y a de ces œufs qui contiennent une pinte de liqueur : la solidité de la coque est telle, qu'elle permet qu'on en fasse des vases dont on se sert, comme nous nous servons de ceux de porcelaine. Les autruches déposent leurs œufs dans le sable, où l'on prétendoit qu'elles les abandonnoient, laissant à la chaleur du soleil le soin de les faire éclore.

M. Adanson, cet Observateur passionné de la Nature, nous a appris que les autruches couvent leurs œufs au Sénégal; mais seulement pendant la nuit. Ses observations justifient donc les autruches de l'indifférence dont on les accusoit pour leurs œufs. Ce qu'on leur avoit reproché comme une sorte d'imbécillité, tourne au contraire à leur honneur; puisqu'au lieu d'être continuellement sur leurs œufs, elles ne les couvent que dans les tems où ils ont besoin d'être couvés. On a essayé en vain de faire éclore, à la chaleur du soleil sur une couche, ou dans un *athanor* à feu lent, des œufs d'*autruches* élévées dans le parc de Versailles : on n'a pu découvrir dans ces œufs la moindre disposition à la génération.

N'y a-t-il pas lieu de penser que, quoique l'on pût se procurer la chaleur nécessaire pour faire éclore ces œufs, de grands changemens occasionnés dans ces animaux par la différence de climat, ont pu, peut-être, altérer les germes de la production jusques dans leurs sources? Que d'exemples singuliers ne voyons-nous pas d'altérations occasionnées par les climats! Nos chiens, en Nigritie, ne perdent-ils point leurs poils, ainsi que la faculté d'aboyer : ils ne poussent que des hurlemens. A Batavia, nos femmes Européennes ne peuvent fournir un lait nutritif à leurs enfans, pendant que les Indiennes leur en fournissent un qui est très agréable & très salutaire.

Les Turcs & les Persans suspendent les œufs d'autruche, comme ornement, à la voûte de leurs Mosquées; d'autres prétendent que ce sont les œufs de crocodiles.

L'autruche est le principal oiseau de l'Afrique. Ces oiseaux y sont si communs, qu'on en voit quelquefois des troupes dans les déserts d'Afrique & d'Ethiopie. La chasse de cet oiseau est un des grands plaisirs que

prennent

prennent les Seigneurs Africains. On ne fait cette chasse qu'après que ces oiseaux ont mué, & que leur plumage est sec ; autrement la plume ne vaudroit rien. Lorsque les autruches sont en état d'être poussées, les Seigneurs font la partie de se rendre dans la plaine où elles se trouvent : ils arrivent tous montés sur des chevaux barbes, harpés comme des lévriers. On sait quelle est la vîtesse de ces chevaux à la course ; on part, on poursuit les autruches qui fuient avec une rapidité étonnante : elles tâchent de gagner les montagnes, à la faveur de leurs aîles : elles font à chaque instant des détours brusques qui obligent les Chasseurs à tourner si court, & à faire des contre-tems si violens, que d'autres Chasseurs que des Afriquains seroient bientôt renversés par terre ; encore auroit-on de la peine à les joindre, si on ne lâchoit des lévriers qui les arrêtent un peu, & donnent le tems aux Chasseurs de les atteindre. On les attrape quelquefois toutes vivantes, avec des fourches faites exprès ; & après les avoir apprivoisées, on les vend aux Marchands qui les chargent sur leurs navires pour nous les apporter en Europe. On voit aussi beaucoup d'autruches au Pérou ; mais elles sont plus petites que les autruches d'Afrique : elles ont trois doigts aux pieds pardevant & point par-derriere ; leur tête est faite comme celle de l'oie.

Les plumes d'autruches sont les grands matériaux qu'emploient les Plumassiers dans leurs ouvrages. Les belles plumes s'apprêtent, se blanchissent & se teignent en diverses couleurs. Elles fournissent une parure aux chapeaux des Militaires ; on en embellit l'impériale des lits, le coin des dais des grands Seigneurs. Les Acteurs de Tragédie en rehaussent leur taille ; & il faut convenir qu'on ôteroit bien du grand à nos Héros de Théâtre, si on leur ôtoit les plumes d'autruche. Les plumes des mâles sont les plus estimées, parcequ'elles sont plus larges, mieux fournies ; qu'elles ont le bout plus touffu, la soie plus fine ; & parceque l'on peut leur donner telle couleur que l'on desire, ce que l'on ne fait que très difficilement & même jamais bien aux plumes des femelles.

Les plus grises, que ces oiseaux ont ordinairement sous le ventre, sont appellées *Petit gris*. Les Plumassiers nomment aussi *Duvet* les petites plumes, celles de dessous, & le rebut des plumes, qu'ils frisent, ainsi que le *petit gris*, avec le couteau, & les employent à différentes garnitures, comme bonnets, &c. on en faisoit autrefois des palatines, des manchons & des écrans. On tire ces plumes de Barbarie, d'Egypte, de Seide & d'Alep par la voie de Marseille.

La chair de l'autruche est de difficile digestion : ses œufs sont d'un goût à-peu-près semblable à celui des œufs d'oies. Héliogabale, ce monstre de prodigalité, fit servir un jour sur sa table les têtes de six cens autruches pour en manger les cervelles.

AUTRUCHE VOLANTE, oiseau du Sénégal, qui ressemble assez pour la taille au coq d'Inde. Ses aîles sont larges & fermes : il est couvert de plu-

mes brunes & blanches. Ses pieds ſont diviſés en trois ſerres, avec un éperon armé de griffes fort aiguës. On ne peut cependant point le mettre au rang des oiſeaux de proie, car il ne ſe nourrit que de fruits. Il a de la peine à prendre l'eſſor; mais lorſqu'il l'a pris, il vole fort haut & fort long-tems. Cet oiſeau paſſe pour un mets délicieux.

AXIS. Eſpece d'animal naturel aux pays chauds, qui porte un bois de la même forme que celui du cerf, mais qui pour la corpulence reſſemble au daim. Son corps eſt marqué de taches blanches, élégamment diſpoſées & ſéparées les unes des autres.

On voit de ces animaux à la Ménagerie du Roi à Verſailles, où ils multiplient très bien: on les y nomme *Cerfs du Gange*. Comme on n'a jamais remarqué que ces individus ſe ſoient mêlés ni avec les daims ni avec les cerfs; il y a lieu de penſer que c'eſt une eſpece différente, & qui fait la nuance entre celle du cerf & celle du daim. Pour porter cependant un jugement bien déciſif, il faudroit employer les moyens néceſſaires pour déterminer ces animaux à ſe joindre, étant preſſés par le beſoin de la nature.

Les *axis* ſont originaires des pays les plus chauds de l'Aſie; le cerf & le daim ſe trouvent au contraire en plus grand nombre dans les pays froids & dans les régions tempérées, que dans les climats chauds.

AXOLOTI, poiſſon ſingulier, qui mériteroit d'être mieux connu, ſi ce que l'on en dit eſt vrai. On le trouve dans le Lac du Mexique: on dit qu'il a quatre pieds comme le lézard, point d'écailles, une matrice comme la femme, & le flux menſtruel. Sa chair a le goût de l'anguille.

AXONGE, *Axungia*: eſt proprement de la graiſſe condenſée, ramaſſée dans les follicules adipeux: *voyez* à l'article GRAISSE.

AYAMAKA. Les habitans de Cayenne donnent ce nom à un *lézard goîtreux* des bois, dont Barrere a parlé en ces termes: *Lacertus maximus, viridis, dentatus, ingluvie magna pendulâ*: c'eſt le *Senembi* des Breſilois: voyez ce mot & celui de *Leguana*.

AZALA ou IZARI. Eſpece de garance du Levant très renommée: *voyez* GARANCE.

AZÉDARACH, arbriſſeau, nommé par quelques-uns *Lilas des Indes* & *Sycomore-faux*. Il fleurit en Juin: ſes fleurs en roſe viennent par bouquets comme celles du lilas; il eſt originaire de Provence; il ne réuſſit que dans nos orangeries. Aux fleurs ſuccedent des fruits d'un jaune pâle, charnus, qui contiennent un noyau oſſeux & à cinq cannelures: on fait des chapelets avec ces noyaux; & par cette raiſon pluſieurs appellent l'Azédarach *Arbre ſaint*. Ses feuilles ſont preſque ſemblables à celles du frêne; la décoction des feuilles eſt apéritive. On dit que ſon fruit eſt dangereux à manger. On s'en ſert pour faire mourir les poux.

AZERBO, eſpece de cheval ſauvage, qu'on trouve dans la baſſe Ethiopie, & qui a l'air d'un mulet. Il y auroit lieu de penſer que ce joli quadrupede eſt une eſpece de Zébre: *voyez* ZÉBRE.

AZÉROLIER : *voyez* Néflier.

AZUR. Ce nom que l'usage a consacré pour désigner en général une belle couleur bleue, se donnoit autrefois au *lapis-lazuli*, qu'on appelloit *Pierre d'azur*, & au bleu qu'on en prépare. Depuis qu'on est parvenu à tirer un beau bleu du *cobalt*, on a affecté particulierement le nom d'*Azur* à ce dernier, qui en differe cependant à plusieurs égards, puisqu'il ne peut servir aux mêmes usages, & particulierement à la peinture à l'huile. Cet azur est, en quelque sorte, *factice*, & dû aux opérations chymiques. C'est dans le *Dictionnaire de Chymie* & dans notre *Minéralogie*, qu'il faut voir expliquée la maniere de le retirer du *cobalt*.

On dira simplement ici, que cet azur est employé dans la peinture en détrempe & dans la peinture en émail. Comme les Hollandois en préparent beaucoup, il porte aussi le nom d'*Outremer de Hollande* ou *Outremer commun*, pour le distinguer de l'*Outremer* simplement dit, ou du *Bleu d'outremer*, nom affecté à la poudre du *Lapis-lazuli*, pierre naturelle : *voyez* Lapis-lazuli.

On remarquera que depuis que les Chinois font usage de l'*azur* ou *outremer commun*, pour peindre leur porcelaine, leur couleur bleue est bien inférieure à celle de l'ancienne porcelaine qu'ils faisoient autrefois avec la poudre d'un *lapis-lazuli*, dont la mine leur a manqué.



B A B

BABILLARD, en latin *Linguicula* ou *Multiloquax*. Espece de poisson de la Méditerranée, peu différent de la petite sole, & qui ne se tait jamais. Le nom de *Folio-cytharus* lui conviendroit beaucoup, pour exprimer sa forme & son babil.

BABI-ROSA. *Voyez* BARBI-RONSA.

BABOUIN, *Papio*. On appelle ainsi de gros singes qui ont des queues plus ou moins longues, & qui sont différents des *cynocéphales*. Voyez *ce mot & l'article* SINGE.

BACHE. Nom donné au fruit du *Latanier*. Voyez *ce mot*.

BACKER, est le nom d'un oiseau aquatique & de passage, très connu aujourd'hui en Eiland ou Œlande, partie de l'Isle de Gothlande en Suede. On prétend que cet oiseau palmé est une espece d'hyrondelle de mer. Son plumage est gris, le dessus de sa tête est noir; mais le bec, les pattes & les pieds sont de couleur de feu. Les plumes du Backer sont extrêmement grosses, & ses aîles fort étendues : étant plumé, il n'est pas plus gros qu'une grive; sa chair n'est pas fort appétissante. Cet oiseau se nourrit de poissons; & comme il a la vue très perçante, lorsqu'il plane en l'air, à une hauteur assez grande, il apperçoit facilement sa proie qui nâge près de la surface de l'eau : aussi-tôt il siffle & tombe comme un trait sur son butin. On voit aussi un grand nombre de backers dans l'Isle de Suderoop près de Pelworm. Lorsque quelqu'un va dans l'endroit où l'un de ces oiseaux a son nid, il vole autour de sa tête, & tâche de la becqueter. Son cri est fort aigu, & il répete sans interruption, ce monosyllabe *tir-tirr*. Cet oiseau pond deux œufs, qu'il met à plate terre au premier endroit où il se trouve : ces œufs sont grisâtres, tachetés de noir; ils sont de la grosseur de ceux du pigeon.

BACILE. *Voyez* PASSEPIERRE.

BACOVE ou PACOBE. *Voyez* à l'article BANANIER.

BADAS, est la licorne du pays d'Angola, & que les Negres nomment *Bada* ou *Abada*. Voyez *ce mot*.

BADIANE. *Voyez* ANIS DE LA CHINE.

BADOCHE. Nom qu'on donne à l'eglefin, espece de morue, quand elle est salée. *Voyez* EGLEFIN.

BAGACE. Nom donné aux cannes à sucre qui ont passé au moulin, & dont on se sert pour brûler après avoir été séchées au soleil. On nourrit les bestiaux avec celles qui ont été trop brisées sous le cylindre. *Voyez* CANNE A SUCRE.

BAGASSE. Arbre grand & touffu de la Guiane, qui vient droit & gros : sa feuille est digitée. Il y en a une espece qui croît sur les mornes ou petites montagnes, & une autre près des marécages : le bois de celui-ci est léger, quoique coriasse & plus difficile à se fendre. La partie d'Oyapock est la

plus abondante en bagaſſe. Les habitants de ce canton en font un commerce avec ceux de Cayenne. *Maiſ. Ruſt. de Cay.*

BAGNAUDIER, *Colutea.* Arbriſſeau dont les fleurs ſont jaunes & légumineuſes, les feuilles ovales & oppoſées ſur une même tige. A la fleur ſuccede une gouſſe en forme de veſſie aſſez groſſe, & preſque vuide, dans laquelle on trouve pluſieurs ſemences figurées comme un rein. Cet arbriſſeau fleurit en Mai, & eſt très propre à décorer les boſquets du printems. Il convient fort dans les remiſes, car il ſe multiplie très facilement. Les feuilles & gouſſes de cet arbriſſeau ſont au *bagnaudier*, ce que les feuilles du ſéné & les follicules ſont à l'égard de la plante du *ſéné :* elles ſont également purgatives; mais il en faudroit une plus grande doſe que de celles du ſéné : on ne s'en ſert guere en Médecine.

BAGRE, ſorte de poiſſon de riviere, barbu & fourni d'aiguillons, qu'on trouve dans le Breſil, & qu'on ſert ſur les tables du pays. On donne encore le nom de *Bagre* à un poiſſon, dont la mer de Siam eſt remplie, & qui ne reſſemble pas mal à nos rougets. Il ſe laiſſe facilement prendre avec la ligne; étant pris, il jette un cri, qu'on croit être produit par l'air exprimé de ſes ouies.

BAGUETTE DIVINATOIRE ou VERGE D'AARON. On donne ce beau nom à une branche de ſaule ou à un rameau fourchu de coudrier, ou d'aune, ou de chêne, ou de pommier, dont les Jongleurs ou Empyriques en Métallurgie ſe ſervent, lui attribuant des vertus merveilleuſes pour découvrir les mines. Nous doutons très fort de l'authenticité de ce phénomene. On peut conſulter un Traité qui a été fait ſur cette matiere par M. l'Abbé de Valmont, & la Diſſertation que M. Lehman en a donnée dans le premier tome d'un Journal Littéraire, qui paroît à Berlin ſous le nom d'*Amuſements Phyſiques.*

BAHEL, *Sculli.* Arbriſſeau épineux, qui croît aux Indes dans les lieux aquatiques : ſes fleurs ſont verticillées & d'une couleur pourpre foncé. C'eſt le *geniſta ſpinoſa indica, verticillata, flore purpureo-cæruleo.* Ray attribue à la décoction de ſa racine & à ſa feuille confite dans du vinaigre, la vertu de provoquer les urines, ſur-tout ſi la décoction a été faite dans l'huile du *ficus infernalis.* Cet Auteur ajoute que les feuilles du *bahel*, réduites en poudre & priſes dans de l'huile tirée par expreſſion du *ficus infernalis*, réſolvent les tumeurs des parties naturelles. *Encyclop.*

BAIE, *Bacca.* On donne ce nom à de petits fruits mols, charnus, ſucculents, qui ne ſont point réunis en grappes, & qui renferment des pepins ou des noyaux; tels ſont les fruits de genevrier, de laurier & autres.

Lorſque de pareils fruits ſont réunis en grappes, on leur donne alors le nom de grains. Par exemple, on dit des grains de groſeilles, un grain de ſureau. *Voyez* l'article PLANTE.

BAIE. Nom donné à un petit *golphe.* Voyez *ce mot & l'article* MER.

BAKELEYS. Eſpece de *Bœufs à boſſe* ou *Biſons*, que l'on voit chez les Hottentots, où il y en a de différentes tailles, de grands, de petits, de

moyens, de même qu'on en voit aux Indes. Les Hottentots prennent pour ces animaux les mêmes soins que les Arabes pour leurs chevaux : ils les élevent avec tant de douceur, que ces quadrupedes deviennent affectionnés, sensibles, intelligents, & qu'ils font par amour ce qu'ils ne font chez nous que par crainte; leur nature s'éleve même par la douceur de l'éducation, & par les attentions assidues, au point qu'ils deviennent capables d'actions presque humaines.

Les Hottentots en élevent pour la guerre dont ils se servent, comme les Indiens des *Eléphans :* on choisit toujours les plus fiers & les plus généreux. Chaque armée est fournie d'un bon troupeau de ces bœufs, qui se laissent gouverner sans peine, & que leurs conducteurs lâchent à propos. Ils sont aussi dociles à leur voix que le sont ici nos chiens : au moindre signal ils tombent sur l'armée ennemie avec fureur; rien ne peut les arrêter : ils frappent des cornes, ils ruent, ils renversent, éventrent, foulent aux pieds avec une férocité affreuse, tout ce qui se présente devant eux; ils s'élancent au milieu des rangs, y jettent le désordre & la confusion, sans que rien les effraie, & préparent ainsi une victoire facile à leurs maîtres; mais dociles à la voix de leur conducteur, ils moderent leur furie, & rentrent dans l'obéissance au son de sa voix.

Le génie des animaux qui se flétrit par la crainte, se développe donc, comme on le voit, lorsqu'on les traite avec douceur, & qu'on les éleve avec art.

Les Hottentots ont encore de ces bœufs qui sont instruits à garder les troupeaux, les ramener, & les défendre des bêtes féroces. Dans chaque village il y en a plusieurs qui sont dressés à ce manege : ils connoissent tous les habitans du lieu, hommes, femmes, enfants, qui peuvent impunément approcher des troupeaux, & pour lesquels ils ont le même respect qu'un chien a pour tous ceux qui demeurent dans la maison de son maître : mais si quelque étranger s'avisoit d'approcher du troupeau, ils iroient sur lui au grand galop; & s'il n'étoit pas à portée d'être entendu du Berger, ou qu'il n'eût point d'armes à feu, ou qu'il ne trouvât pas d'arbre pour s'y sauver en y grimpant, il seroit tué à coup de cornes & foulé aux pieds. Cette fureur, à la vue d'un étranger qu'ils ne connoissent pas, leur vient de ce qu'on les a dressés à courir contre tous ceux qui approchent des troupeaux, afin de se garantir des voleurs, qui sont assez fréquents dans ces pays.

Aux Indes on se sert aussi de ces *bœufs à bosse* comme nous nous servons ici des chevaux pour voyager : il y en a qui sont tout blancs. Leur allure ordinaire est douce : on ne leur met, au lieu de mors, qu'une cordelette passée en double par le tendon des narines, & on renverse par dessus la tête de l'animal, un gros cordon attaché à ces cordelettes, qui fait l'effet d'une bride que l'on assujettit à la bosse. On leur met des selles, & il y en a qui courent aussi vîte que de bons chevaux. On se sert de ces bêtes, généralement par toutes les Indes, pour tirer les carrosses, les voitures, les chariots. On attelle ces animaux par un long joug qui est au bout du timon, & qu'on pose sur le cou

des deux bœufs : le cocher tient à la main le cordon qui ſert de bride pour les conduire. Ces bœufs attelés à une voiture, peuvent faire juſqu'à quinze lieues par jour, & toujours au trot : à la moitié de la journée on leur donne à chacun deux ou trois pelottes de la groſſeur de nos pains d'un ſol, faites de farine de froment, pêtrie avec du beure & du ſucre noir; le ſoir on leur donne des pois-chiches concaſſés qu'on a laiſſés tremper dans l'eau une demi-heure.

Il ſemble que le bœuf eſt né d'un naturel propre à ſupporter toutes ſortes de climats, les plus chauds comme les plus froids. On a trouvé, dit M. de Buffon, quantité de biſons ou bœufs boſſus dans toute la partie ſeptentrionale de l'Amérique : ces biſons qui habitoient autrefois les bois des terres du Nord, ont probablement paſſé d'un continent à l'autre : ils ſont devenus, comme tous les autres animaux, plus petits dans ce nouveau monde; & ſelon qu'ils ſe ſont habitués dans des climats plus ou moins froids, ils ont conſervé des fourrures plus ou moins chaudes : leur poil eſt plus long & plus fourni, leur barbe plus longue à la Baie d'Hudſon, qu'au Mexique; & en général ce poil eſt plus doux que la laine la plus fine. On ne peut guere ſe refuſer à croire que ces *biſons* du nouveau continent, ne ſoient de la même eſpece que ceux de l'ancien : ils en ont tous les caracteres principaux; la boſſe ſur les épaules, les longs poils ſous le muſeau & ſur les parties antérieures du corps, les jambes & la queue courtes. On voit auſſi actuellement dans toute l'Amérique, des bœufs ſans boſſe, que les Eſpagnols & les autres Européens y ont ſucceſſivement tranſportés : ils s'y ſont très bien multipliés; mais ils ſont devenus plus petits dans ces terres nouvelles.

BALAOU. Eſpece d'aiguille des Indes. Ce poiſſon, long & menu comme une ſardine, ſe trouve abondamment à la Martinique. Sa bouche eſt cartilagineuſe : ſa chair, ferme, délicate & de bon goût, le fait rechercher. Il ſe laiſſe facilement prendre à la faveur d'un flambeau, & de petites foines avec des hameçons redreſſés, ou d'un rêt autour d'un cercle.

BALATAS. Arbre qui croît en Amérique, & ſur-tout dans la Guiane : on en diſtingue de pluſieurs eſpeces. Il y a 1°. le *Balatas blanc* qui s'éleve aſſez haut & fort droit. Sa feuille eſt étroite & pointue : ſon écorce eſt adhérente, brune & pleine de crevaſſes. Son bois eſt très facile à ſcier : il a la même couleur & le même aubier que l'*Acomas* des Iſles. Il s'éclate & ſe fend au ſoleil, il attire les poux de bois qui le pénetrent juſqu'au centre & s'inſinuent d'un bout à l'autre du tronc. Quand on emploie ce bois pour la charpente, ſa couleur eſt rougeâtre, mais elle diſparoît dans la ſuite, & le bois devient tout blanc.

2o. Le *Balatas rouge*, appellé à Saint-Domingue *Sapotiller maron*, vient ordinairement au bord des rivieres. Il l'emporte ſur tous les autres par ſa beauté, par ſa tige droite, ainſi que par ſa groſſeur & par ſa longueur : il a le cœur plus gros que le *balatas blanc*. Sa feuille eſt petite; ſon fruit rond & gris, ou longuet & jaune, reſſemble à une prune d'Europe; il eſt d'une ſaveur douce, agréable & ſucrée : on en mange au deſſert. Ce balatas eſt

estimé à Cayenne le premier des bois pour bâtir : c'est un de ceux qui résistent le plus à l'air ; & s'il est à couvert, il dure aussi long-tems que le chêne. Il s'éclate quelquefois & se fend au soleil ; il perd aussi de sa couleur rouge, mais elle ne devient que grisâtre.

3°. Le *Balatas à grosse écorce.* Il vient aussi haut & plus gros que le balatas rouge ; mais il est tortu & plein de nœuds. Son bois n'est bon qu'à de gros ouvrages, étant trop plein de seve, & trop sujet à se retirer ou à faire la goutiere. *Mais. Rust. de Cay.*

BALAUSTIER, *Punica Balaustus.* Nom que quelques-uns donnent au *Grenadier sauvage.* En Provence on donne aussi ce nom ou celui de *Paparoi*, à une espece de grenadier qui donne des fleurs doubles. Le calice de ces fleurs est applati & large : les pétales sont quelquefois si nombreux, que ces fleurs ressemblent à de grandes roses de couleur foncée. Les Apothicaires font usage de ces fleurs sous le nom de *Balaustes ;* mais ils donnent ce nom indifféremment aux fleurs de toutes sortes de grenadiers. *Voyez* GRENADIER.

BALEINE, *Balæna.* La baleine tient, sans contredit, le premier rang entre les poissons *cétacées.* C'est le plus grand de tous les animaux connus, & on peut le regarder comme le Roi des mers.

Personne n'a donné des détails aussi curieux & aussi satisfaisants sur les différentes espèces de baleines, que M. Anderson, dans son *Histoire Naturelle d'Islande* & du *Groënland.* On ne s'attachera ici, suivant le plan qu'on s'est proposé, qu'à jetter un coup d'œil général sur les especes de baleines les plus curieuses, & sur celles dont on retire le plus d'utilité. On ne peut rien faire de mieux que de parler d'après le curieux Anderson, ainsi que l'ont fait tous ceux qui, depuis lui, ont traité des baleines.

Histoire des Baleines en général.

Ce genre de poisson se distingue d'une maniere très marquée de tous les autres. Il n'en porte en effet que la figure, quant au dehors ; mais par la structure intérieure, il ressemble en tout aux animaux terrestres.

Le sang des baleines est chaud : elles respirent par le moyen des poulmons ; & c'est pour cette raison qu'elles ne peuvent rester sous l'eau. Elles s'accouplent comme les animaux terrestres : elles sont vivipares : elles ont du lait, & leurs petits tétent. Tous les poissons du genre des baleines ont sur la tête une ou deux ouvertures par où ils rejettent, en forme de jet, l'eau qu'ils ont avalée. Ces ouvertures se nomment *Events.*

La Nature a pourvu ces animaux de nâgeoires d'une structure & d'une force proportionnées à leur masse. Les nâgeoires des autres poissons sont composées d'arrêtes jointes les unes aux autres par des membranes fort minces ; les *baleines* ont à leur place des os articulés, figurés comme ceux de la main & des doigts de l'homme, & qui sont mis en mouvement par des muscles vigoureux. Il est bon d'observer ici en passant, que ces os ont été pris

pris quelquefois, par des perſonnes peu inſtruites, pour des os de mains d'*hommes marins*.

Tout le genre de ces poiſſons a, outre ces vigoureuſes nâgeoires, une queue large & épaiſſe, couchée horiſontalement ſur l'eau, qui leur a été donnée pour diriger leur courſe & modérer leur deſcente, afin que l'énorme maſſe de leur corps ne ſe brisât pas contre les rochers, lorſqu'ils viennent à ſe plonger.

La Nature a conſtruit ces maſſes organiſées, de maniere qu'elles peuvent s'élever ou s'abaiſſer dans les eaux à volonté. Du fond de leur gueule part un gros inteſtin fort épais, fort long, & ſi large, qu'un homme y paſſeroit tout entier. Cet inteſtin eſt un grand magaſin d'air que ce poiſſon porte avec lui, & par le moyen duquel il ſe rend plus léger ou plus peſant, ſelon qu'il l'ouvre ou qu'il le comprime, pour augmenter ou pour diminuer la quantité d'air qu'il y contient.

Le tiſſu énorme de graiſſe qui enveloppe les *baleines*, allege beaucoup la maſſe de leur corps, qui auroit été trop peſante pour pouvoir être miſe en mouvement. D'ailleurs cette enveloppe de graiſſe tient l'eau à une diſtance convenable du ſang, qui, ſans cela, pourroit ſe réfroidir; & elle ſert ainſi à conſerver la chaleur naturelle du poiſſon.

Anderſon décrit juſqu'à quinze eſpeces de baleines différentes. On pourroit les diviſer en *baleines à tuyaux* & en *baleines à narines*. Ces dernieres eſpeces ſont très rares. A l'égard de celles qui reſpirent par les tuyaux, les unes en ont deux, comme la véritable *baleine de Groënland*, & d'autres n'en ont qu'un, comme le *Cachalot*.

Quelques eſpeces de baleines n'ont point de dents, & n'ont que des barbes, telles ſont celles de *Groënland* & le *Nord-Caper*; d'autres ont des dents. De ces dernieres, les unes ont une ſeule dent comme la *Licorne*; d'autres en ont pluſieurs, qui ſont placées uniquement, ou du moins pour la plus grande partie, à la mâchoire d'en bas, comme dans le *cachalot*; ou également dans les deux mâchoires, comme dans le *dauphin* & le *marſouin*.

La diviſion la plus frappante à la vue de ce genre de poiſſons, eſt en *baleines à dos unis*, & en *baleines à dos raboteux*. La véritable baleine de Groënland & le Nord-Caper ſont de la premiere ſous-diviſion; le *Poiſſon de Jupiter* & l'*Epée des Groënlandois* ſont de la ſeconde ſous-diviſion.

On ne peut rien dire de bien certain ſur la grandeur des différentes eſpeces de *baleines*. On en a vu qui avoient juſqu'à cent trente, & même juſqu'à deux cents pieds de long. Quelque énorme que ſoit réellement ce poiſſon, l'amour du merveilleux a, ſans doute, fait dire qu'on en avoit vu dans les mers de la Chine qui avoient juſqu'à neuf cents ſoixante pieds de longueur; auſſi les a-t-on comparées à des écueils ou à des Iſles flottantes.

Quoi qu'il en ſoit, on aſſure que les premieres baleines que l'on a pêchées dans le Nord, étoient beaucoup plus grandes que celles que l'on y pêche préſentement, parcequ'elles étoient plus vieilles. On ignore la durée de la

vie de ces animaux ; mais il y a apparence qu'ils vivent très long-tems. On les voit quelquefois dormir ſur la ſurface des eaux, où ils ſont comme immobiles.

Baleine de Groënland.

La *baleine de Groëenland*, dont on retire tant de profit, & pour laquelle ſe font proprement toutes les expéditions de la pêche, eſt très groſſe & très maſſive. Sa tête ſeule fait un tiers de ſa maſſe : elle parvient jusqu'à ſoixante à ſoixante & dix pieds de long.

Un inſtinct ſalutaire lui fait appréhender les bas fonds, & la retient dans des abymes inacceſſibles vers le Spitzberg. Ses nâgeoires de côté ont juſqu'à huit pieds de long ; ſa queue, qui eſt couchée horiſontalement, a quatre braſſes de large. Lorſque cette *baleine* eſt couchée ſur le côté, elle en donne de scoups terribles, capablesde renverſer & de ſubmerger un navire. On ne peut voir ſans étonnement avec quelle vîteſſe cette maſſe énorme & peſante fend les flots de la mer à l'aide de ſa queue qui lui ſert comme d'une eſpece de rame.

Ce poiſſon ne ſe ſert de ſes nâgeoires que pour tourner dans l'eau ; mais la femelle en fait auſſi uſage, lorſqu'elle eſt en fuite, pour entraîner avec elle ſes petits, en les entrelaſſant entre les aîles ſaillantes de ſa queue.

La peau de cette baleine eſt de l'épaiſſeur d'un doigt, & recouvre immédiatement la graiſſe qui a huit à dix pouces d'épaiſſeur, & eſt d'un beau jaune quand le poiſſon ſe porte bien. La chair qu'on trouve ſous la graiſſe, eſt rouge, & ſemblable à celle des animaux terreſtres. La mâchoire d'en haut eſt garnie des deux côtés, de fortes barbes qui s'ajuſtent obliquement dans les barbes d'en bas, comme dans un fourreau, & qui embraſſent, pour ainſi dire, la langue des deux côtés. Ces barbes ſont garnies, du côté de leur tranchant, de pluſieurs appendices qui ſervent en partie à empêcher les levres & la langue d'être coupées par les barbes, & en partie à prendre & à contenir, comme dans un filet, les inſectes que ce poiſſon attire pour ſa nourriture, & qu'il écraſe entre les feuilles de ſes barbes. Les barbes les plus grandes ont ſix à huit pieds de longueur, & même davantage.

La langue de ce poiſſon n'eſt preſque qu'un gros morceau de graiſſe, dont on peut remplir pluſieurs tonneaux. Les yeux ne ſont pas plus grands que ceux d'un bœuf. Contre l'économie animale des autres poiſſons, ces yeux ſont revêtus de paupieres & de ſourcils, comme ceux des animaux terreſtres : ils ſont placés ſur le derriere de la tête ; poſition ſans doute la plus avantageuſe pour que ce poiſſon, d'une ſi longue étendue, pût voir également en avant comme en arriere, & perpendiculairement au-deſſus de lui ; ce qui ſemble convenir le plus à ſes beſoins journaliers.

Ces cétacées ont un inſtinct naturel & convenable à leur ſureté, qui eſt de ſe tenir volontiers cachés ſous les glaces ; mais comme d'un autre côté ils ne ſauroient vivre long-tems ſans reſpirer, ils cherchent au-deſſus d'eux des

endroits où la lumiere traverſe la glace, & où par conſéquent celle-ci eſt la plus mince. Ils font, en ces endroits, des efforts; & quoique la glace ait ſouvent deux ou trois pieds d'épaiſſeur, ils la rompent avec leur tête pour reſpirer un nouvel air. Sans cette adreſſe, ils ſeroient dans la néceſſité de ſortir chaque fois des glaces, & de s'expoſer aux pourſuites de leurs ennemis.

La baleine a l'ouie extrêmement fine, & apperçoit de fort loin le danger qui la menace. Comme ce poiſſon multiplie très peu, la Nature lui a donné ſans doute cet avantage ſur les autres poiſſons pour l'avertir à tems des pieges continuels que lui tendent les hommes & certains monſtres de mer. On n'apperçoit au dehors aucun veſtige d'oreilles; mais on découvre ſous l'épiderme derriere l'œil, une ſorte de conduit par lequel le ſon pénetre ſans doute juſqu'au tympan. C'eſt par ce conduit que les Marins introduiſent leurs crochets juſqu'à environ quatre pieds de profondeur, où ils rencontrent la coquille qui eſt un os ſervant à l'organe de l'ouie, & qu'ils nomment *Oreille de baleine*.

Ces os ſont communément appellés, dans les Apothicaireries, mais très improprement, *Pierres de Tiburon*, ou *Pierres de Manati* ou *de Lamentin*, animaux de mer bien différents, dont le premier eſt un vrai poiſſon, qu'on nomme autrement *Loup marin* ou le *Grand chien de mer*, & l'autre eſt un amphibie quadrupede. *Voyez* LOUP MARIN & LAMENTIN.

Ces os d'oreille de baleine n'ont pas la moindre reſſemblance avec ce qu'on appelle *Pierre de poiſſon* : on en fait uſage comme abſorbans.

Excréments, parties génitales & accouplement de la Baleine.

Les excréments de la baleine n'ont rien de répugnant pour l'odorat. Leur couleur eſt d'un rouge de vermillon. Quelques perſonnes ont tenté d'en faire uſage en teinture, notamment ſur la toile : la couleur a toujours paru conſtante & agréable.

Le mâle de la baleine a une verge de ſix pieds de long, qui eſt renfermée au-dedans du corps, & cachée comme dans un fourreau; par ce moyen elle eſt garantie de tous les accidents du dehors. La partie naturelle de la femelle eſt faite comme dans les quadrupedes. A la partie antérieure du corps, il y a de chaque côté une mamelle, que la mere, lorſqu'elle a des petits, peut pouſſer en dehors pour les faire téter.

Suivant le rapport unanime des Pêcheurs Groënlandois, l'accouplement des baleines ſe fait de telle ſorte, que les deux poiſſons ſe laiſſent tomber perpendiculairement ſur leur queue. Ils s'approchent en ſe tenant ſuſpendus droits dans l'eau, & ſe ſerrent l'un contre l'autre avec leurs nâgeoires qui font l'office de bras : il paroît que l'accouplement ne ſe fait pas de même dans toutes les eſpeces de baleine. Les Tranſactions Philoſophiques parlent d'un accouplement où la femelle ſe couche ſur le dos, replie ſa queue, & reçoit le mâle ſur elle, en le ſerrant & l'embraſſant avec ſes nâgeoires.

Chaque eſpece de baleine s'accouple en particulier entr'elles, & ne ſe mêle jamais avec les autres. Au reſte, elles ſe tiennent toujours enſemble, & voyagent par grandes troupes.

Tems de la portée de la Baleine. Soin que la femelle a pour ſon petit.

La mere porte ſon fœtus pendant neuf ou dix mois : elle eſt alors plus graſſe, principalement vers le tems où elle doit mettre bas. Le *Baleineau*, lorſqu'il vient de naître, a dix pieds & plus de longueur, & eſt pour le moins de la groſſeur d'un taureau. La baleine ne porte ordinairement qu'un petit, rarement deux. Lorſqu'elle veut donner à téter, elle ſe jette de côté ſur la ſurface de la mer, & le petit s'attache à la mamelle. Son lait eſt comme le lait de vache. La baleine a un ſoin particulier de ſon petit : elle l'emporte par-tout avec elle lorſqu'on la pourſuit, en le ſerrant étroitement entre ſes nâgeoires ; elle ne le quitte pas même étant bleſſée. On a remarqué que quand elle ſe plonge au fond de l'eau, où elle pourroit reſter pendant plus d'une demi-heure ſans revenir prendre l'air, elle remonte beaucoup plûtôt, malgré le danger qui la menace, parcequ'elle ſent que ſon petit ne peut pas reſter ſi long-tems ſous l'eau ſans reſpirer.

Les petits tetent pendant un an, & les Anglois les appellent alors *Courtes-têtes*. Ils ſont extrêmement gras, & donnent cinquante tonneaux de graiſſe : les meres au contraire ſont alors fort maigres. Lorſqu'ils ont deux ans, on les nomme *Bêtes*, parcequ'ils ſont comme hébêtés après avoir quitté la mamelle. Ils ne donnent alors que vingt-huit tonneaux de graiſſe : après ce tems on ne ſait leur âge que par la longueur de leur barbe.

Nourriture de la Baleine.

On ne peut apprendre ſans étonnement, qu'une bête auſſi énorme que la baleine ne ſe nourriſſe que d'inſectes, de quelques poiſſons aſſez petits, tels que les *merlus* & les *anchois ;* & que malgré cela elle engraiſſe beaucoup plus que les autres animaux. Il paroît qu'elle ſe nourrit auſſi beaucoup de *petits vers* qui flottent par pelotons dans la mer. Ces vers ſont conformés en rond, comme les limaçons, ayant de petites aîles d'une ſtructure admirable, dont ils ſe ſervent pour nâger. On les nomme *Amorce* ou *Nourriture de la baleine :* leurs barbes en ſont toujours garnies. On dit qu'elles mangent auſſi une grande quantité de harengs.

Ce que les Anciens ont dit ſur le poiſſon conducteur de la baleine, paroît abſolument fabuleux ; car les Modernes n'ont rien obſervé de ſemblable. Peut-être ont-ils pris pour guide de la baleine, le *baleineau*, que la mere ſuit toujours jusqu'à ce qu'elle l'ait ſévré.

Il n'eſt pas rare de voir ſur les baleines des plantes, des coquillages, ou autres animaux teſtacées qui y ſont attachés : ce monſtre flottant eſt pour eux une iſle ou un rocher. Il y a une eſpece de *gland de mer* qui s'attache ſur le corps & juſques dans la graiſſe d'une eſpece de baleine preſque ſemblable à la *Baleine du Groënland* qui ſe trouve dans les mêmes Parages, & que l'on

nomme le *Nord-Caper*. Elle n'en differe que par sa petitesse ; aussi est-elle plus agile, & la pêche en est-elle plus dangereuse.

Après avoir vu les baleines, qui, au lieu de dents, ont des *barbes* ou *fanons*, on va jetter un coup d'œil sur les especes de *baleines à dents*, en commençant par celle qui n'en a qu'une ; on la nomme *Licorne de mer.*

Licorne de mer ou *Narhwal.*

La *Licorne de mer* ou le *Narhwal* est une espece de baleine que l'on voit dans les mers du Groënland. Elle a une forme allongée, & est d'une figure assez semblable à l'*Esturgeon :* elle a trente à quarante pieds, & plus, de longueur. Sa tête est armée d'une seule dent qui est en spirale, comme tordue dans presque toute sa longueur : cette dent est longue de sept pieds & davantage. Il est prouvé que c'est une véritable dent, & non pas une corne. Cette dent imite l'*yvoire ;* mais on peut l'en distinguer, tant parceque ses fibres sont plus déliées, que parcequ'elle est plus solide, plus pesante que l'*yvoire*, & n'est pas si sujette à jaunir.

C'est cette dent que l'on voit dans les Cabinets des Curieux, & que quelques personnes avoient regardée autrefois comme la corne d'un animal quadrupede, auquel on prétendoit donner aussi le nom de *Licorne.*

Ces baleines sont vivipares, & ont plusieurs des caracteres propres aux autres baleines, comme deux trous sur la tête par où elles rejettent l'eau qu'elles ont avalée. Les mâles & les femelles sont armés de ces vigoureuses dents, qui leur servent à rompre les glaces, lorsqu'elles veulent venir sur la surface des eaux pour respirer.

On rencontre souvent de ces poissons dont la dent est mutilée, & l'on trouve une grande quantité de ces dents sur les côtes d'Islande, de Groënland, & du Détroit de Davis.

Il arrive quelquefois à ces poissons d'en donner un coup dans le fond d'un navire ; ce qui lui occasionne une secousse sensible. Lorsqu'on radoube ensuite le navire, on y trouve un morceau de cette dent rompu, & enfoncé dans le bois d'un demi-pied.

Les Groënlandois & les Danois qui vont à la pêche de ce grand poisson, regardent les *licornes* comme les avant coureurs des baleines : l'expérience leur ayant appris que par-tout où il y a des *licornes*, il doit y avoir des baleines dans les environs ; ce qui peut venir de ce qu'elles vivent de la même nourriture, & que par conséquent elles suivent toujours les mêmes bancs. La *licorne*, faute de dents, ne peut mâcher rien de dur ; elle est obligée de s'en tenir à sucer des insectes de mer.

Ces poissons sont d'excellens nâgeurs : leur queue leur sert de rame & les fait avancer avec une vîtesse étonnante : on auroit de la peine à en attraper, s'ils ne se joignoient point par troupes. Aussi-tôt qu'on les attaque, ils se serrent de si près, en mettant les dents les uns sur le dos des autres, qu'ils s'embarrassent, & s'empêchent par-là eux-mêmes de se plonger & de s'échapper : aussi en attrape-t-on toujours quelqu'un des derniers,

On a vu une eſpece de *Licorne à deux dents*, mais qui paroît être fort rare.

Il eſt parlé dans l'*Hiſtoire naturelle des Antilles*, d'une eſpece de *licorne* qui differe du *narhwal* par ſa corne qui ſort du front, & non de la mâchoire ſupérieure ; par les dents qui garniſſent ſa gueule ; & par ſa nourriture qui differe de celle du *narhwal.* Suivant les relations, les *licornes* des grandes Indes, de l'Afrique & de l'Amérique, ſont des eſpeces différentes de celles du Nord. Il ſemble par-là que les mers du Nord ne ſont pas les ſeules où les baleines ſoient confinées.

On retire de la dent de licorne les mêmes principes que de la corne de cerf ; auſſi peut-on l'employer aux mêmes uſages.

Cachalot ou *la petite Baleine.*

Quoique quelques Ecrivains aient regardé le *Cachalot* comme le mâle de la baleine, M. Anderſon croit cependant que c'eſt une baleine d'une eſpece particuliere.

Les *cachalots* ſont de l'eſpece des baleines qui ont des dents. Il y en a de pluſieurs ſortes ; les uns ont la mâchoire d'en bas toute garnie de dents, & n'ont point, ou que très peu de dents mâchelieres dans celle d'en haut ; les autres ont de groſſes dents arrondies & plattes par le haut ; d'autres les ont minces & recourbées en faucilles.

Les Marins diſtinguent encore deux eſpeces de *cachalots* qui ſe reſſemblent parfaitement par la figure du corps & par les dents ; mais qui different en ce que les uns ſont verdâtres ; & ont un crâne ou couvercle dur & oſſeux par-deſſus le cerveau ; & que les autres au contraire, ſont gris ſur le dos, & que leur cerveau n'eſt recouvert que d'une forte membrane de l'épaiſſeur du doigt : on prétend que cette différence ne dépend pas de l'âge du poiſſon. C'eſt de cette derniere eſpece qu'eſt le *cachalot*, dont les oſſemens ont été expoſés à la vue du public à l'Hôtel de Soiſſons & ſur les Boulevards : le ſpectacle de ce ſquélette ſert à ſe former une idée de ces monſtrueux animaux.

C'eſt toujours vers le Cap du Nord & ſur les côtes de Finmarchie, qu'habitent auſſi ces eſpeces de baleines. Un Capitaine de vaiſſeau aſſure avoir vu arriver un jour du côté de Groënland, une grande troupe de pareils poiſſons, à la tête de laquelle il y en avoit un de plus de cent pieds de long, qui paroiſſoit être le roi ; & qui, à l'aſpect du vaiſſeau, avoit fait un bruit ſi terrible en ſoufflant l'eau, que ce bruit avoit été comme celui des cloches, & ſi pénétrant, que le vaiſſeau en avoit tremblé pendant quelque tems ; qu'à ce ſignal toute la troupe s'étoit ſauvée avec précipitation.

Ces eſpeces de baleines ſont plus agiles que la *vraie baleine du Groënland*, & plus ſauvages ; auſſi ſont-elles fort difficiles à attraper, parcequ'il n'y a qu'un endroit ou deux auprès de la nâgeoire où puiſſe prendre facilement le harpon.

Cette ſorte de baleine eſt d'autant plus remarquable, qu'elle fournit deux précieux médicamens, *le Blanc de baleine*, &, ſelon M. Anderſon, l'*Ambre gris*.

Les Tranſactions philoſophiques diſent que l'on trouve l'*ambre gris* dans une boule ou veſſie ovale dans le corps de l'animal, & qu'on peut le regarder comme une concrétion de parties huileuſes & flottantes au milieu d'une liqueur couleur d'orange foncée, qui a la même odeur & encore plus forte que les boules d'ambre qui y nâgent librement. On prétend que ces boules d'ambre ne ſe trouvent que dans les poiſſons vieux & bien formés, &, comme l'on croit communément, dans les ſeuls mâles; mais on ne ſauroit décider quelle eſt leur matiere & d'où elles ſe forment. Ce qu'on avoit pris dans les boules d'ambre pour des becs d'oiſeaux uniquement, ne ſont quelquefois que des becs de petits poiſſons appellés *Squies*, dont ces baleines font leur principale nourriture. On dit cependant qu'on a trouvé auſſi dans l'eſtomac d'un de ces monſtres, des arrêtes & des carcaſſes à moitié digérées de poiſſons de ſept pieds & davantage de longueur.

Il réſulte de ces obſervations qu'il reſte beaucoup d'incertitude ſur la nature de l'*ambre gris*. Voyez ce mot.

Blanc de Baleine, nommé improprement *ſperme* ou *nature de baleine*, ou *ambre blanc*.

La tête du cachalot eſt énorme à proportion de ſon corps, mais elle eſt certainement bien proportionnée ſuivant l'intention du Créateur, qui lui a donné cette tête immenſe pour pouvoir contenir dans ſa vaſte capacité la quantité ſuffiſante de ce précieux cerveau, non-ſeulement pour les beſoins de l'animal même, mais encore pour ſervir de magaſin d'un médicament utile au genre humain, & ſur-tout néceſſaire dans un climat auſſi rude que celui du Nord où les maux de poitrine ſont très fréquens. C'eſt ce cerveau préparé qui donne *le blanc de baleine*.

Lorſqu'on a enlevé l'épaiſſe membrane qui recouvre le cerveau, on le voit diſtribué en deux parties, dont l'une eſt le *cervelet*, dont on prépare le meilleur *blanc de baleine*. On tire quelquefois du cerveau juſqu'à ſept à huit tonneaux d'huile; elle eſt claire, blanche: verſée ſur l'eau elle ſe coagule comme du fromage; mais quand on l'en ôte, elle redevient auſſi fluide qu'auparavant.

On découvre enſuite une autre partie qui, ſelon la groſſeur du poiſſon, a depuis quatre juſqu'à ſept pieds & demi de haut, remplie du *cerveau* qu'on nomme *Spermatique* à cauſe de l'uſage qu'on en fait ſous le nom de *ſperme de baleine*. Il eſt diſtribué comme le miel dans une ruche, par petites cellules: à meſure que l'on ôte le cerveau de la cavité où il eſt renfermé, elle ſe remplit de nouveau de *ſperme* qui y eſt conduit de tout le corps par un gros vaiſſeau, & l'on en tire ſouvent de cette façon juſqu'à onze petits tonneaux. Le vaiſſeau dont on vient de parler, a la groſſeur de la cuiſſe d'un homme; il s'étend le long de l'épine du dos juſqu'à la queue où ſa groſſeur n'eſt plus

que d'un doigt. Ainsi l'on voit que ce *sperme* qui vient remplir la cavité d'où on a tiré le cerveau, n'est autre chose que la moëlle de l'épine.

A Bayonne & à St. Jean de Luz on prépare beaucoup de *blanc de baleine*; on fait fondre la cervelle du *cachalot* sur un petit feu, on la met ensuite dans des moules semblables à ceux où l'on jette le sucre; après qu'elle est réfroidie & égoutée de son huile, on la retire & on la refond jusqu'à ce qu'elle soit bien purifiée & très blanche; on la coupe ensuite en écailles telles qu'on la voit dans le commerce.

Le plus beau *blanc de baleine* est en écailles blanches, claires, transparentes, d'une odeur sauvagine: on reconnoît facilement s'il est falsifié avec de la cire, à son odeur, à son blanc mat & à son peu d'épaisseur. On conserve cette drogue dans des vaisseaux de verre bien fermés, parceque le contact de l'air la rend jaune & lui donne une odeur rance.

Le *blanc de baleine* est un des meilleurs remedes pour la poitrine; il en adoucit les âcretés, en déterge & consolide les ulceres: appliqué extérieurement, il est adoucissant, émollient, consolidant. On l'emploie aussi comme un cosmétique dans le fard & dans les pommades pour adoucir la peau & pour embellir le teint.

Pêche des Baleines. Avantages qu'on en retire.

De toutes les pêches qui se font dans l'Océan & dans les autres mers, la plus difficile & la plus périlleuse est sans contredit celle de la baleine. Les Basques sont les premiers qui l'aient entreprise, malgré l'âpreté des mers du Nord, & les montagnes de glace au travers desquelles il falloit passer. Ils ont, les premiers, enhardi aux différens détails de cette pêche les peuples maritimes de l'Europe. Les Hollandois, toujours habiles à profiter des découvertes des autres peuples, & attentifs à saisir les différentes manieres de s'enrichir, se sont formés à cette pêche, qui est devenue un des objets les plus importans de leur commerce; ils y emploient trois ou quatre cens navires, & deux ou trois mille Matelots, ce qui leur produit des sommes très considérables; car ils fournissent seuls, ou presque seuls, toute l'Europe d'huile & de *savon de baleine*.

C'est dans le Détroit de Davis que la vraie baleine se trouve en abondance dans les mois de Février & de Mars: après ce tems les baleines se perdent peu-à-peu sur ces côtes, en prenant la route de l'Ouest vers celles de l'Amérique. Elles ne sont plus si abondantes présentement; car voilà près d'un siecle & demi qu'elles y sont attaquées par les Hollandois & par les autres Nations. On trouve dans le détroit de Davis, des baleines de soixante-dix pieds de long. Elles sont plus difficiles à harponner, parcequelles plongent & reviennent alternativement sur l'eau. Cette pêche n'est point si périlleuse que celle qui se fait sur les côtes de Groënland; où les navires courent de grands dangers, à cause des glaces qui viennent s'y attacher, les arrêtent sans qu'ils puissent s'en débarrasser, & les font périr sans ressource, ainsi que l'éprouvent tous les ans les Hollandois.

On

On aviƈtuaille pour neuf mois les vaiſſeaux qui partent pour la pêche de la baleine : ils vont pourſuivre les baleines juſques ſur les côtes de l'Amérique, & continuent la pêche juſqu'à la fin du mois d'Août.

Quelques Pêcheurs, rebutés des dangers, ſont venus faire la pêche de la baleine vers l'Iſle de Finlande, dans l'endroit nommé *Sarde.* Les baleines y ſont plus petites que celles du Groënland.

Voici en peu de mots la maniere dont ſe fait la pêche de ce monſtrueux cétacée.

Lorſqu'un bâtiment eſt arrivé dans le lieu où ſe fait le paſſage des baleines, un Matelot placé au haut de la hune en védette, avertit auſſi-tôt qu'il voit une *Baleine.* Les chaloupes partent à l'inſtant. Le plus hardi & le plus vigoureux Pêcheur, armé d'un harpon de cinq ou ſix pieds de long, ſe place ſur le devant de la chaloupe, & lance avec adreſſe le harpon ſur l'endroit le plus ſenſible de l'animal. Le harponneur court de grands riſques ; car la baleine après avoir été bleſſée, donne de furieux coups de queue & de nâgeoires, qui tuent ſouvent le harponneur & renverſent la chaloupe.

Lorſque le harpon a bien pris, on file bien vîte la corde auquel il tient, & la chaloupe fuit. Lorſque la baleine revient ſur l'eau pour reſpirer, on tâche d'achever de la tuer, en évitant avec grand ſoin ſa queue & ſes nâgeoires qui donnent des coups mortels. Le bâtiment, toujours à la voile, ſuit de près afin d'être à portée de mettre à bord la baleine harponnée. Lorſqu'elle eſt morte, on l'attache aux côtés du bâtiment avec des chaînes de fer. Auſſi-tôt les Charpentiers ſe mettent deſſus avec des bottes qui ont des crampons de fer aux ſemelles, crainte de gliſſer ; ils enlevent le lard de la baleine ſuſpendue, & on le porte à l'inſtant dans le bâtiment où on le fait fondre.

Les Hollandois craignant l'accident du feu dans les vaiſſeaux, tranſportent les barriques de graiſſe dans leur pays pour la faire fondre, en quoi ils ſe montrent moins hardis que les *Baſques.* La hardieſſe de ces derniers eſt récompenſée par le profit qu'ils font, qui eſt communément triple de celui des Hollandois.

Comme les François font fondre la graiſſe des baleines à meſure qu'on l'enleve, les huiles françoiſes ſont auſſi meilleures & moins puantes que celles que préparent les Hollandois.

Une baleine donne un plus grand nombre de barriques d'huile, à raiſon de ſa grandeur & de ſon embonpoint.

Lorſqu'on a tourné & retourné la baleine pour en enlever la graiſſe, on retire les *barbes* ou *fanons* qui ſont cachés dans la gueule.

L'huile & les fanons ſont les grands produits que l'on retire de la baleine. L'huile ſert à brûler à la lampe, à faire le ſavon du Nord, à la préparation des laines des Drapiers, aux Corroyeurs pour adoucir les cuirs, aux Peintres pour délayer certaines couleurs, aux Marins pour graiſſer le brai qui ſert à enduire & ſpalmer les vaiſſeaux, aux Architeƈtes & aux Sculpteurs pour

faire une espece de mastic avec de la céruse & de la chaux, lequel durci fait une croûte sur la pierre, & la garantit des injures du tems.

On distingue à Paris deux sortes d'huile de baleine. Celle qu'on nomme de *Grande baie* ou de *Pêche Françoise*, est la meilleure, par la raison que l'on a dite ci-dessus. A l'égard des *fanons de baleines*, leur usage s'étend à une infinité de choses utiles : on en fait des busques, des parasols, des corps & mille autres ouvrages.

La chair des baleines est difficile à digérer, mais cependant propre aux estomacs robustes des habitans des contrées qu'elles fréquentent.

La nécessité a appris aux Islandois & aux Pêcheurs des Isles de Feroë, le moyen de s'emparer de l'espece de baleine qu'on nomme le *Nord-Caper*, quoiqu'ils soient dépourvus de chaloupes, de bâtimens & autres ustensiles nécessaires à cette pêche. Lorsqu'ils apperçoivent le *Nord-Caper* donner la chasse aux harengs, & les pousser adroitement sur les côtes pour en attraper un plus grand nombre à la fois, ils se jettent à l'instant dans leurs canots; ils poursuivent la baleine par derriere à force de rames; & si le vent souffle sur la côte, ils versent dans la mer quantité de sang, dont ils ont fait bonne provision. La baleine qui veut regagner la haute mer, s'effraie lorsqu'elle voit ce sang; & plutôt que de nâger à travers, elle retourne en fuyant vers la côte, où elle échoue, & alors ils s'en emparent aisément.

Ennemis des Baleines.

Les baleines ont plusieurs ennemis très dangereux, dont quelques-uns sont même de véritables baleines, mais d'espece différente; telle est la *Licorne de mer* ou le *Narhwal*, qui est l'ennemi mortel de la *Baleine*. Voyez ci-dessus LICORNE DE MER.

L'*Espadon*, que quelques Auteurs regardent comme la *Scie*, est aussi du nombre des ennemis des baleines. L'espadon est une espece de baleine dont la tête est armée d'une sorte de défense osseuse, longue, platte & pyramidale : on nomme aussi quelquefois ce poisson *Epée de mer*; mais il ne faut pas le confondre avec l'*Epée de mer de Groënland*, dont l'épée ou l'espece de sabre est située sur le dos.

Les Baleines, malgré leur force & la grosseur prodigieuse de leur masse, tremblent à l'aspect de l'Espadon, s'agitent en sautant d'une façon extraordinaire, & se sauvent avec précipitation du côté opposé. On trouve ci-dessous, *à l'article de l'*ESPADON, la maniere dont il attaque la Baleine.

La Baleine a un autre ennemi qui la tourmente beaucoup, quoiqu'il soit en apparence infiniment moins redoutable que ceux dont nous venons de parler : c'est un insecte, qui, lorsqu'il est étendu, peut avoir six à sept pouces de long, & qu'on nomme *Pou de Baleine*. Cet insecte est armée d'une coquille à six pans, dont les deux extrêmités forment une ouverture par où il passe ses bras, avec de longs poils qui lui servent à piquer la balei-

ne, & à se nourrir de sa graisse. Cet insecte se loge sous les nâgeoires & vers le membre génital. Lorsqu'il est étendu, il a tout l'air d'un *Polype de mer.* Voyez Pou de Baleine.

Epée de Groënland.

L'*Epée de Groënland* est une petite espece de baleine, de la longueur de dix à douze pieds, d'une agilité étonnante. Ses deux mâchoires sont armées de petites dents pointues : sa queue est horisontale ; & elle rejette, comme la Baleine, par un évent, l'eau qu'elle avale. Elle porte sur le bas du dos une espece d'épée ou de sabre, d'où lui est venu son nom. Cette espece de sabre a trois ou quatre pieds de haut, & ressemble plutôt à un pieu pointu qu'à un sabre. De plus, il est revêtu de la même peau que le poisson, & paroît être hors d'état de blesser la baleine. On pense qu'il sert à ce poisson pour s'arrêter dans sa course, ou pour en modérer quelquefois la trop grande rapidité.

C'est par leur gueule, que ces poissons sont à craindre : ils marchent en troupe, & attaquent tous ensemble la baleine : ils lui arrachent avec leurs dents, chacun de leur côté, quelques morceaux du corps, jusqu'à ce qu'étant échauffée à un certain point, elle ouvre la gueule & en fait sortir sa langue. A l'instant ils s'élancent sur cette langue, qui est presque la seule partie de la baleine propre à leur nourriture, & s'étant introduits dans la gueule, ils l'arrachent toute entiere : ce qui fait que les Marins trouvent quelquefois des baleines mortes qui ont perdu la langue.

Espadon.

L'*Espadon* (*Xiphias* aut *Gladius*) est aussi une sorte de Baleine qui porte encore divers autres noms, tels que ceux de *Poisson à scie*, d'*Epée de mer*, de *Héron de mer* & de *Poisson Empereur ;* noms donnés à ce poisson, à cause de l'épée ou espece de scie qu'il porte au-devant de la tête. Cette épée est longue & dentelée des deux côtés comme un peigne double.

L'*espadon* a neuf à dix pieds de longueur ; sa scie est longue d'une aune, très dure & très forte, recouverte d'une peau dure, & armée des deux côtés de piquans en façon de dents, plats, forts & tranchans. On voit ces scies suspendues au plancher de la plûpart des Cabinets d'Histoire Naturelle.

L'*espadon* est le plus cruel ennemi de la *baleine :* il la poursuit par-tout où il la trouve. C'est un plaisir de voir ce combat : la baleine qui n'a que sa queue pour défense, tâche d'en frapper son ennemi. Si elle l'attrappe, elle l'écrase d'un seul coup : mais l'*espadon*, plus agile, évite ordinairement le coup mortel : à l'instant il bondit en l'air, retombe sur la baleine, & tâche non de la percer, mais de la scier avec les dents dont sa scie est armée. On voit la mer teinte du sang qui sort des blessures de la *baleine :* elle entre en une telle fureur, que les coups qu'elle frappe sur l'eau font autant de bruit que des coups de canon.

La *Bonite* & l'*Espadon* sont deux poissons pour lesquels les Negres ont tant de vénération, qu'ils évitent de les prendre. Si le hasard veut qu'ils attrappent un Espadon, ils coupent cette scie qu'ils honorent comme un Fétiche.

Marsouin ou *Souffleur*.

Le *Marsouin* est regardé par M. Anderson comme une espece de *baleine*. Sa longueur est de cinq à huit pieds : sa tête a la forme d'un museau de cochon : sa gueule est garnie par en haut & par en bas de petites dents pointues. Il a sur la tête une ouverture par où il rejette l'eau : sa queue est placée horisontalement, mais taillée en faucille.

Il y a plusieurs especes de marsouins. L'une, entr'autres, que l'on nomme *Poursille*, se trouve dans toutes les mers, & voyage par troupes : elle est bonne à manger. Il y en a aussi une espece que l'on nomme *Moine de mer*, parcequ'elle est revêtue d'une espece de coqueluchon. Les marsouins ont un grognement semblable à celui du cochon. On voit de ces poissons approcher des côtes de Normandie & d'Angleterre. On regarde la rencontre des marsouins comme un présage de mauvais tems.

Ce poisson est difficile à attraper, à cause de son agilité extrême ; on le prend cependant quelquefois sur les côtes, lorsque sa gourmandise le porte à poursuivre des bancs de harengs. On dit (ce qui paroît très singulier) que tous les ans, dans le mois de Juin, le marsouin devient aveugle, par l'effet d'une petite membrane ou espece de taie qui se forme sur ses yeux. Les Islandois ne manquent pas de profiter de cette saison, & ils en chassent quelquefois jusqu'à trois cents à la fois vers les côtes, où ils les prennent facilement. Ils mangent les jeunes marsouins, & retirent un peu d'huile des autres.

Dauphin, Delphinus.

Le *Dauphin* est mis au rang des baleines. C'est un poisson dont la figure a peu de rapport à celles qui entrent dans le blason, & à celles que font les Sculpteurs & les Peintres sous le nom de cet animal. Il ressemble beaucoup au *Marsouin*; mais il en differe par son museau qui est beaucoup plus pointu ; ce qui l'a fait nommer aussi, par quelques Ecrivains, *Bec d'oie*. Ses deux mâchoires sont armées de petites dents pointues, dont les deux rangées s'enchâssent les unes dans les autres. Il a deux ouvertures sur la tête par où il respire & rejette l'eau : sa queue est horisontale comme celle de la baleine.

Le dauphin a cinq à six pieds de long. Sa peau est dure & lisse : il a le dos noir & le ventre blanc. Il nâge & poursuit sa proie avec tant de vîtesse, qu'on l'a nommé la *Fléche de mer*. Il lui arrive quelquefois, en la poursuivant sur les bords de la mer avec tant de rapidité, de se mettre à sec, ainsi que lorsqu'il est, dit-on, poursuivi par de certains petits poissons qui le tourmentent d'une maniere insupportable. La chair de ce poisson ressemble

à celle du bœuf & du cochon ; mais elle eſt noirâtre, de mauvaiſe odeur & de difficile digeſtion. On retire de ce poiſſon de la graiſſe & du lard, ce qui l'a fait nommer auſſi *Cochon de mer*.

La génération & l'accouplement de ces eſpeces de cétacées ſont les mêmes que dans la baleine : on dit qu'ils ont une ſorte de voix ; & que lorſqu'ils ſont pris, ils ſe plaignent & jettent des cris. On croit que la durée de leur vie eſt de vingt-cinq à trente ans. On les voit ordinairement nâger par troupes, ou ſeulement deux à deux. On en voit dans preſque toutes les mers ; les Grecs diſent qu'ils font des migrations, qu'ils vont de la Méditerranée vers le Septentrion, qu'ils reſtent quelque-tems au Pont-Euxin, & qu'ils reviennent enſuite d'où ils ſont partis. Lorſqu'on les voit s'agiter à la ſurface de l'eau, &, pour ainſi dire, ſe jouer ſur la mer, on en tire l'augure d'une tempête. On dit qu'ils ſe battent par troupes contre les *bonites*. Ces bonites, ainſi que les dauphins, pourſuivent les *poiſſons volans* pour s'en nourrir. *Voyez* BONITE & POISSON VOLANT.

Malgré ce qu'on a dit de l'amour que les dauphins ont pour les hommes, & de leur goût prétendu pour la muſique, s'ils ſuivent les vaiſſeaux, c'eſt plutôt pour attrapper ce que l'on en jette, que par amour pour l'homme, auſſi les attrape-t-on avec un morceau de viande mis au bout d'un hameçon : on retire des dauphins de l'huile qui n'eſt bonne qu'à brûler.

Autres eſpeces de Baleines.

Les mers du Nord ne ſont pas les ſeules où l'on trouve des baleines : on en voit auſſi dans la mer des Indes, au Cap de Bonne-Eſpérance. Ces animaux ont en général la même conformation, à l'exception, peut-être, de quelques petites différences : l'hiſtoire qu'on a donnée des baleines convient donc auſſi à celles-ci.

On ne peut apprendre ſans étonnement, quelle eſt la force & l'adreſſe de l'homme ſauvage, privé de tous les ſecours que l'induſtrie de l'homme civiliſé a imaginés, & jouiſſant de toutes les forces de la nature.

Lorſque les Sauvages de l'Amérique apperçoivent une baleine, ils ſe jettent à la nâge, vont droit à elle, & ont l'adreſſe de ſe jetter ſur ſon col, en évitant ſes nâgeoires & ſa queue.

Lorſque la baleine a lancé ſon premier jet d'eau, le Sauvage prévient le ſecond, en mettant un tampon de bois qu'il enfonce à coups de maſſue dans un des évents ou naſeaux de la baleine : celle-ci ſe plonge auſſi-tôt, & entraîne avec elle le Sauvage qui la tient fortement embraſſée. La baleine, qui a beſoin de reſpirer, remonte ſur l'eau, & donne le tems au Sauvage de lui enfoncer un ſecond tampon dans l'autre nâſeau ; ce qui l'oblige à ſe replonger dans le fond de la mer, où elle s'étouffe faute de pouvoir faire évacuation de ſes eaux pour reſpirer.

Dans les mers qui baignent les Iſles de Feroë, on voit pluſieurs eſpeces de ces baleines, que les Pêcheurs de ce pays, qui ne ſont pas auſſi hardis que les Sauvages, n'oſent attaquer. La plus dangereuſe de toutes eſt celle qu'ils

appellent *Trold-wal*, qui culbute ſouvent leurs barques, ou qui les ſouleve en paſſant par-deſſous, & les ſoutient ſur ſon dos, comme ſur un rocher. Les Pêcheurs ont cependant trouvé un ſecret de les éloigner, en cachant du *caſtoreum* entre des planches ſur le devant de leur barque; l'odeur déſagréable qui s'en exhale, & qui ſe fait ſentir des baleines, dont l'odorat eſt très délicat, les fait fuir auſſi-tôt. Les Kamſchadales n'ont pas d'autres manieres de prendre les baleines, qu'en les perçant de traits empoiſonnés. On a remarqué, depuis quelques années, que ces cétacées fréquentent volontiers les mers de Kamſchatka; on y en voit de très grands qui approchent quelquefois des bords du rivage, & élevent leur dos au-deſſus des eaux, afin que les *grolles* & les *moettes* puiſſent enlever les coquillages qui s'attachent à leur corps & les incommodent beaucoup.

BALISIER ou CANNE D'INDE ou BARALOU, *Cannacorus*. C'eſt un roſeau qui croît en Amérique, dont les fleurs ſont d'une belle couleur rouge, & reſſemblent, en quelque ſorte, à celles du glayeul. Ses feuilles, qui ont environ quatre pieds de long ſur vingt pouces de large, reſſemblent à celles du bananier: elles ſont d'un verd ſatiné, & ſe développent en ſe déroulant comme un cornet. C'eſt ſur ces feuilles que l'on étend le *cacao* lorſqu'on le fait ſécher. Les feuilles du baliſier ſervent quelquefois à envelopper la *gomme Elémi*, & à faire des cabas. On s'en ſert à Cayenne pour couvrir les caſes, en les fendant par le milieu le long de la côte, & les rangeant enſuite ſucceſſivement ſur le toît qu'on veut couvrir; on les coud de pied en pied, pour qu'elles ne ſoient pas endommagées par le vent: d'autres les attachent côte à côte; de cette derniere maniere, les couvertures durent le double du tems. La graine du baliſier teint en beau pourpre: il ſeroit à deſirer qu'on pût fixer cette couleur & la rendre durable. Divers oiſeaux, les pigeons ramiers ſur-tout, ſont fort friands de cette graine, ce qui rend leur chair amere dans la ſaiſon où ils en mangent. Barrere dit que les Sauvages mangent auſſi ces graines par délices, & qu'ils mettent au feu les fruits pour en retirer les ſemences. Dans quelques contrées, on ſe ſert de ces graines en place de plomb pour tuer les animaux.

BALIVEAU. *Voyez le mot* BOIS.

BALLOTE: *voyez* MARRUBE NOIR & PUANT.

BALSAMINE, *Balſamina*, plante annuelle, cultivée dans les jardins pour l'ornement des parterres en automne. Des mêmes graines que l'on ſeme, il leve des plantes dont les unes donnent des fleurs ſimples; les autres des fleurs doubles.

Cette plante pouſſe des tiges, hautes d'environ un pied, qui portent des feuilles d'un beau verd, oblongues & légerement dentelées. Des aiſſelles des feuilles ſortent des fleurs, ou d'un beau rouge, ou panachées, compoſées de quatre feuilles inégales, dont la ſupérieure eſt voûtée, & dont l'inférieure reſſemble à une chauſſe d'Hippocras: les deux latérales tombent en devant en maniere de rabat, garnies chacune d'une oreillete. A la fleur ſuccede un fruit de la longueur d'un pouce, ayant la forme d'une poire, & com-

posée de plusieurs pieces assemblées comme les douves d'un tonneau. Lorsque ce fruit est mûr, aussi-tôt qu'on le touche il se détache une des pieces; les autres, par une force élastique, se roulent sur elles-mêmes, & la graine est lancée aux environs; ainsi toutes les parties de ce fruit paroissent tendues comme des ressorts, que la maturité ou le contact détendent. C'est un des moyens dont la Nature se sert dans certaines plantes pour semer les graines.

La plante connue sous le nom de *Noli me tangere* ou d'*Herbe impatiente*, ou de *Merveille à fleur jaune*, s'appelle aussi *Balsamine sauvage* ou des bois. Sa racine est à fleur de terre & fibreuse. Sa tige est genouillée, creuse; ses feuilles dentelées & alternes; ses fleurs sont jaunes & succedées de fruits longs, menus, noueux, & s'ouvrent comme ceux de la balsamine ordinaire. Cette plante croît dans les bois, aux lieux humides & ombrageux : on la peut placer entre les plus puissants diuretiques.

BALTRACAN, plante qui croît dans la Tartarie, dont les feuilles, dit-on, ressemblent à celles de la rave. Sa tige est grosse comme le pouce, haute de deux pieds, creuse & revêtue d'une écorce verte-jaunâtre. Son fruit s'ouvre dans la saison, & il répand alors l'odeur de l'oranger : il contient des graines semblables, pour la figure & l'odeur, à celles du fenouil. Les Tartares mangent ce fruit pour se soutenir en voyage.

BAMBELLE. Espece de petit poisson blanc, du genre des carpes, & qui se trouve dans le Lac de Zurich. Sa longueur est de six à sept doigts au plus. Il est remarquable par l'iris de ses yeux, qui est de couleur d'or safranée; par une ligne brune qui va obliquement de la tête à la queue, où se trouve une tache noirâtre; & par une sorte de caroncule jaune-rougeâtre qui se trouve à la jointure de ses nâgeoires.

BAMBOU : *voyez les mots* BOIS DE BAMBOU & VOULOU.

BANANIER ou FIGUIER D'ADAM, en latin *Musa*. C'est un arbre qui croît dans les Indes, dont le tronc est de la grosseur de la cuisse, & couvert de plusieurs écorces écailleuses. Cette grosse tige s'éleve à la hauteur de dix à douze pieds : on l'abbat facilement d'un seul coup de sabre : elle meurt après avoir donné son fruit : elle ressemble alors à un roseau. Ses feuilles sont plus longues & plus larges qu'aucunes que nous connoissions : on dit que deux suffisent pour envelopper un homme. Elles sont d'un verd satiné admirable. On voit cette plante dans les serres du Jardin du Roi, mais bien inférieure sans doute à celles qui croissent dans leur pays natal : on l'a cependant vue fleurir & porter du fruit en 1744. Du sommet de cette plante s'éleve un seul & grand rameau, que les Indiens nomment *Régime*. Ce rameau, de la grosseur du bras, a la forme d'une pomme de pin, & porte des fleurs rougeâtres, auxquelles succedent des fruits au nombre de deux cents & plus, qui sont de la grandeur de nos concombres. Ces fruits, qui sont en grappes & enfermés dans une gaîne comme au palmier, sont nommés par les Indiens, *Musa* ou *Banam* : ils sont fort bons à manger, ayant la

chair moëlleuse, pleine d'un suc humectant, & d'un goût agréable. Ils sont très nourrissans, mais de difficile digestion. Les Egyptiens font usage de ces fruits dans les âcretés de la poitrine. A Cayenne, on les mange cruds ou cuits au four, ou coupés en trois morceaux sur le gril, ou coupés en deux & séchés au soleil : on les mange aussi au vin, à l'eau, au sel, ou cuits avec de la graisse. Dans ce même pays, on donne le nom d'*Embagnon* à une sorte de bouillie qui se fait avec des bananes. Les habitans de la Grenade en font une espece de pain, qui est d'un grand usage parmi eux. Enfin on en fait une boisson agréable : des bananes cuites avec leur peau dans de l'eau, la rendent sucrée ; après avoir ôté la peau, on les brasse. Cette boisson est très nécessaire aux Negres.

Quelques Auteurs croient que c'est ce fruit qu'apporterent à Moyse les Exprès qu'il envoya à la découverte dans la Terre promise, & que deux hommes avoient peine à porter. Dans les pays où croît le *bananier*, on retire des fils de sa tige, en lui donnant certaines préparations.

L'eau qui sort du corps de la plante ou d'une feuille qu'on romproit, est jaunâtre, & laisse au linge une tache qui ne s'efface jamais : mêlée avec le jus des feuilles du *pois de sept ans*, qui rend une belle couleur verte, elle lui donne de la consistance, & l'empêche de pâlir.

On lit, dans le *second tome de l'Histoire générale des Voyages*, que la *banane*, fruit qui croît dans l'Isle de Madere, est estimée des habitans avec une sorte de vénération, comme le plus délicieux de tous les fruits ; jusqu'à se persuader que c'est le fruit défendu, source de tous les maux du genre humain. Pour confirmer cette opinion, ils alleguent la grandeur de ses feuilles, qui ont assez de largeur pour avoir servi à couvrir la nudité de nos premiers peres. M. de Préfontaine dit aussi (*Maiss. Rust. de Cay.*) que les Portugais n'osent manger de ces fruits par superstition, parcequ'en les coupant en travers, ils croient, dans la figure qui s'y trouve marquée, reconnoître la croix du Christ. Ce n'est qu'un Y. Ce même Auteur dit que dans la Guiane il y a deux especes de *bananiers*, ou deux variétés, qui different par le fruit. Le fruit de l'une s'appelle *Pacobe* ou *Bacove*, & on lui donne le nom de *Figue*. Il est plus court, plus gros, & même plus délicat que celui de la *banane*, qui est plus long. La tige du bacovier, en dehors, est d'un verd taché de noir ; celle du bananier est toute verte. M. de Préfontaine ajoute qu'il n'y a qu'une figue bacove à Cayenne, mais qu'il y a plusieurs sortes de bananes, qu'on distingue par des noms différents, & qu'un habitant doit avoir de toutes sur son habitation. La *simple* & la *musquée* sont celles dont les Blancs font le plus d'usage. C'est une excellente nourriture : les Negres de la Grenade ne vivent presque pas d'autre chose. La *banane-cochon* est la plus grosse ; &, quoique moins délicate, se mange avec plaisir, sur-tout si elle est cuite au four. La *guinga* fournit moins que les autres : elle ne rapporte que cinq ou six fruits par régime ; les autres en donnent vingt-cinq ou trente. Les Sauvages, pour avancer la maturité de ces fruits, les

les enveloppent dans des feuilles de la plante même, & les mettent à un trou fait dans un coin de leurs cases : quelques jours après ils les retirent mûrs & d'un beau jaune.

Le bananier se multiplie, comme l'ananas, par des œilletons qui naissent au pied. Sa racine pousse des jets.

BANC. On donne ce nom à des lits de pierre qui s'élevent les uns sur les autres, tantôt horisontalement comme la pierre calcaire, & tantôt inclinés à l'horison comme ceux de l'ardoise. On ne peut fixer ni la hauteur, ni la largeur du *banc :* elles varient l'une & l'autre, selon la profondeur, l'étendue & la nature de la carriere.

On dit aussi un *Banc de sable* : celui de Terre-Neuve est le plus grand qu'on connoisse ; il n'est pas dangereux : les Européens y font la pêche de la *Morue.* Voyez *ce mot.* On dit aussi Banc de baleines & Banc de perles. *Voyez* BALEINE & PERLES.

BANCHE. Espece de pierre tendre & feuilletée, que M. de Réaumur regarde comme de la glaise durcie par la viscosité des eaux de la mer. La *banche*, à sa surface supérieure, est assez dure ; plus on approche de la pure glaise, plus elle paroît aussi insensiblement s'approcher de la nature de cette terre ; & cela par dégrés si insensibles, qu'il n'est pas possible de déterminer précisément où la banche finit & où la glaise commence. La banche, de grise qu'elle est, devient blanche & dure lorsqu'elle n'est plus humectée par l'eau. Nous avons observé que la banche (celle que M. de Réaumur a désignée sous ce nom, & qu'il dit faire partie des couches de terre qui bordent certains passages), est une sorte de marne composée du *tritus* des coquilles marines, & de glaise ou vase fine de la mer ; le tout plus ou moins endurci.

BANGUE. Plante qui croît dans les Indes, & qui a beaucoup de ressemblance avec le chanvre, & par la forme de ses feuilles, & parcequ'on peut filer son écorce comme celle du chanvre.

Les Indiens font usage de la graine de cette plante, de diverses manieres. Ils la pulvérisent avec de l'opium, de l'aréca & du sucre, & prennent de cette composition lorsqu'ils veulent oublier leur chagrin, calmer leurs maux, & dormir sans inquiétude. Lorsqu'ils veulent être joyeux & facétieux, ils mêlent cette graine avec du musc, de l'ambre & du sucre. Cette préparation du bangue paroît avoir beaucoup de rapport avec le *massac* des Turcs, dont ils font usage en plusieurs maladies. On dit que les Indiens mangent des feuilles & de la graine de cette plante pour s'exciter à l'appétit, & se rendre plus habiles à l'acte vénérien. (*Lemeri.*)

Il paroît que cette même plante croît au Cap de Bonne-Espérance chez les Hottentots, où elle est connue sous le nom de *Bakka.* C'est un chanvre sauvage, que les Européens sement & y cultivent principalement pour les Hottentots qui l'estiment beaucoup. Ils en font usage comme du tabac, lorsqu'ils ne peuvent s'en procurer ; ou ils le mêlent avec leur tabac, lorsque la provision vient à s'épuiser.

BANTAME. Les Anglois donnent ce nom à une espece de poule de

l'Isle de Java, dont la chair est un bon aliment, & très succulente : c'est la même que les Hollandois nomment *demi-poule d'Inde ;* elle en a la forme, mais elle est plus petite. Ce qu'il y a de singulier dans ces oiseaux, c'est la colere qui les anime dans les combats qu'ils se livrent mutuellement ; aussi ne les éleve-t-on que pour le plaisir de les faire battre ensemble. Souvent ces combats sont si opiniâtres & si furieux, qu'ils ne finissent que par la mort de la poule vaincue.

BAOBAB. *Voyez* Pain de Singe.

BARALOU ou Baroulou. *Voyez* Balisier.

BARBE. *Voyez* Poil.

BARBEAU. Poisson d'eau douce du genre des *carpes.* Il est d'une figure oblongue : son museau est pointu & cartilagineux ; à son bout pendent deux barbillons, d'où lui est venu le nom de *Barbeau.* Il n'a point de dents ; la fente des ouies est petite, ce qui fait qu'il vit long-tems hors de l'eau. Ses écailles sont tendres & minces : les nâgeoires du ventre sont jaunes, & celles de la queue sont rougeâtres. Ce poisson, quand il est pêché dans les eaux pures, est d'un très bon goût : il se plaît plus dans les rivieres que dans les lacs. On doit éviter en tout tems de manger les œufs du barbeau, car ils purgent par haut & par bas, sur-tout dans le printems. Comme ce poisson est vorace, il se prend facilement à la ligne.

BARBEAU. *Voyez* Bluet.

BARBE DE BOUC. *Voyez* au mot Sersifi sauvage.

BARBE DE JUPITER, *Barba Jovis.* Petit arbrisseau, haut depuis deux pieds jusqu'à quatre, qui croît dans les lieux pierreux & montagneux proche du Port de Cette en Languedoc. Cette plante, dont l'aspect est assez agréable, a une tige dure, ligneuse, couverte d'une écorce lanugineuse, blanche, & pousse assez de rameaux. Ses feuilles velues, de couleur argentine, sont rangées, comme par paires, sur leurs côtes. Ses fleurs petites, légumineuses, qui ressemblent à celles du genêt, naissent en ses sommités : à ces fleurs succedent des gousses ovales, contenant chacune une semence. Cette plante est apéritive.

BARBE DE RENARD, *Tragacantha.* Petit arbrisseau épineux, qui croît fréquemment en Asie, & même aux environs d'Alep, en Candie, en plusieurs autres lieux, & particulierement sur le Mont Ida. Ses tiges sont épaisses d'un pouce, longues de deux à trois pieds, couchées en rond sur la terre, d'une substance spongieuse. Ses rameaux, qui sont hérissés d'épines, sont dénués de feuilles à la partie inférieure qui paroît séche & comme morte : la partie supérieure est chargée de petites feuilles opposées ; les fleurs sont petites, légumineuses & légerement purpurines : aux fleurs succedent des gousses velues, renflées & remplies de petites graines de la figure d'un rein.

Au commencement du mois de Juin & dans les mois suivans, il découle naturellement, ou par l'incision que l'on fait au tronc & aux branches de cet arbrisseau ; il découle, dis-je, en maniere de filet, ou de bandes plus ou

moins longues, roulées & repliées, ou en grumeaux, un suc gommeux, blanc ou gris, luisant, léger, n'ayant ni goût ni odeur, qu'on appelle *Gomme adraganthe*. Lorsqu'on la met tremper dans l'eau, elle se gonfle beaucoup, & paroît comme une espece de crême glacée : c'est ce mucilage de gomme adraganthe que l'on emploie en Pharmacie & chez les Confiseurs, pour donner du corps aux remedes dont on veut former des pilules, des pâtes, des tablettes, des pastilles, &c. On mêle aussi cette gomme avec du lait pour faire des crêmes fouettées; & l'on y joint un peu d'eau-rose ou de fleurs d'oranges.

La gomme adraganthe, prise intérieurement, est humectante, rafraîchissante, aglutinante, propre à calmet les douleurs de colique, les ardeurs d'urine & la toux. Lorsqu'on veut la pulvériser promptement, il faut que le mortier soit chaud, afin de dissiper l'humidité aqueuse qu'elle contient.

Les Peintres en miniature rendent le vélin sur lequel ils veulent peindre, aussi uni qu'une table d'ivoire, en le vernissant avec la gomme adraganthe. Pour cet effet, ils mettent du mucilage de cette gomme dans un nouet de linge fin, & en frottent le vélin. Les Teinturiers en soie & les Gaziers emploient souvent cette gomme par préférence, pour donner de la consistance & un lustre particulier à leurs ouvrages.

BARBET. *Voyez* CHIEN.

BARBILLON. Nom donné au petit Barbeau. *Voyez* BARBEAU.

BARBI-RONSA ou ROÉSA, ou ROSA. Faux-sanglier des Indes Orientales, de la grandeur du *cerf* dont il a à-peu-près la figure, mais le museau & la queue du *sanglier*, & les pieds du *bouc ;* remarquable sur-tout par deux dents qui sortent de la mâchoire d'en haut, & se recourbent en arriere, en imitant parfaitement des cornes. Cet animal, dit-on, se suspend la nuit par ces dents, à une branche fort élevée d'un arbre, pour dormir en sureté & à l'abri des tigres & autres animaux sauvages : reste à concevoir de quelle maniere le *roésa* grimpe plus facilement sur des arbres que ses ennemis, d'ailleurs plus agiles & plus souples que lui.

Le corps de cette espece de sanglier est couvert en partie de poils très doux au toucher, courts, laineux & semblables à la *laine d'agneau ;* les poils du dos sont soyeux & plus rudes. Les Indiens trouvent la chair de cet animal très délicate, la plus savoureuse & la meilleure de toutes celles des bêtes sauvages.

BARBOTE, *Barbota*. Poisson de riviere & de lac, remarquable par un barbillon qu'il a au bout de la mâchoire inférieure. La *barbote* a une nageoire placée proche de l'anus, & qui s'étend jusqu'à la queue : il y en a une autre plus longue sur le dos, devant celle-ci une plus petite, & d'autres proche des ouies. Son corps est moucheté, sa peau unie & gluante. Rondelet regarde la barbote comme une espece de *Lote :* elle vit de même dans la fange & l'ordure. La chair de ce poisson est assez peu estimée; mais son foie est agréable au goût, & grand en comparaison du reste du corps. Ses œufs sont purgatifs, ainsi que ceux du *barbeau*.

BARBOTINE. *Voyez* Poudre a vers.

BARBUE. *Voyez* Turbot.

BARDANE, GLOUTERON ou Herbe aux Teigneux, en latin *Bardana* ou *Lappa*. C'eſt une plante qui croît naturellement dans les prairies & ſur les chemins, dont la racine eſt blanche en dedans, & noirâtre en dehors, d'une ſaveur douceâtre, terreuſe & un peu auſtere : elle rougit un peu le papier bleu. Les feuilles de la bardane ſont vertes en deſſus, blanchâtres en deſſous, larges, & longues d'un pied & plus. Ses fleurs ſont compoſées de pluſieurs fleurons purpurins, contenus dans un calice compoſé d'écailles, terminées par un crochet qui s'attache aux habits lorſqu'on en approche. Aux fleurs ſuccede une ſemence à aigrette.

La racine de cette plante eſt regardée comme un excellent ſudorifique, & dont la décoction eſt préférable à celle de la *Scorzonere* dans les fievres malignes : on prétend que ſon infuſion a guéri des goutteux. Les feuilles de bardane ſont réſolutives, vulnéraires, & doivent leur vertu au nitre qu'elles contiennent; car étant ſeches, ſes feuilles fuſent ſur les charbons. Sa ſemence eſt un puiſſant diurétique. On appelle auſſi la bardane, ***Herbe aux teigneux***, parcequ'employée extérieurement, elle eſt très utile pour la galle. On ſe ſervoit autrefois de ſes feuilles pour ſe maſquer le viſage, ce qui l'avoit fait nommer *Perſonata*. La petite bardane eſt le *Glaiteron*. Voyez *ce mot*.

BARGE, *Capriceps*. Oiſeau aquatique, très commun en Egypte, aſſez ſemblable au *Courlis*. Cet oiſeau, très délicat à manger, a un cri qui imite celui du bouc & de la chevre. Il cherche à vivre la nuit dans les marais ſalugineux, ainſi que font la plûpart des oiſeaux de nuit.

BARNAQUE. *Voyez* Bernacle & Conque anatifere.

BARNET. Nom donné, par M. Adanſon, à une eſpece de Buccin qui offre une ſingularité remarquable. Toutes les vieilles coquilles, dit-on, ſoit mâles, ſoit femelles, ſe caſſent par l'extrémité du ſommet, lorſqu'elles ont atteint le nombre d'onze à douze ſpires, de maniere qu'il ne reſte que les quatre ou cinq ſpires d'en-haut ou de ſa baſe. Par quelle méchanique l'animal peut-il procurer cette rupture dans une coquille operculée, auſſi dure & auſſi épaiſſe que l'eſt celle-ci dans ſa vieilleſſe ?

BARRAS. *Voyez* Galipot.

BARRIS ou Homme des Bois. *Voyez* Homme sauvage, & l'article Singe.

BARROS. *Voyez* Bucaros.

BARTAVELLE. Eſpece de perdrix de Savoye. *Voyez* Perdrix.

BASALTES. Ce nom déſigne, en Minéralogie, une eſpece de pierre de touche, propre à éprouver les métaux : c'eſt une pierre argilleuſe, dont Pline a parlé le premier, & qu'il dit ſe trouver en Ethiopie. Les Naturaliſtes modernes regardent comme un *baſaltes*, la fameuſe pierre de Stolpen en Miſnie; pierre qui a diverſes configurations & grandeurs : tel eſt encore l'aſſemblage immenſe des morceaux de pierre, connu ſous le nom de *Pays*

de la Chaussée des Géants, & qui se rencontre dans le Comté d'Antrim en Irlande. (On en a trouvé aussi dans le lit du Rhin, proche de Bonne.) La position naturelle des morceaux de cette pierre, qui paroît comme cristallisée, forme l'empilage ou des colonnes articulées, & n'imite pas mal l'arrangement des tuyaux d'orgues, tantôt hexangulaires, & tantôt octogones. On en voit trois beaux morceaux dans le Cabinet de Leyde. *Voyez* notre Minéralogie & le Supplément du Dictionnaire de Chambers, au mot GIANTS-CAUSEWAYS.

BASELLA. Plante potagere de la Guinée. C'est le *Gandola* de l'*Hort. Malab.* On la mange comme les épinars. Les Negres peignent en rouge avec ses fruits.

BASILIC, *Ocimum*. Plante des plus agréables par son odeur suave & aromatique. On en connoît de plusieurs sortes, qui croissent avec ou sans culture : c'est la petite espece que l'on éleve communément dans les pots. Les fleurs de ce genre de plantes sont verticillées, disposées en épis, fort odorantes, variées en couleur suivant les especes : chacune de ces fleurs est en gueule. L'espece de basilic dont on fait usage dans les sauces, est le *basilic moyen*, qui s'éleve à la hauteur d'environ un demi-pied, & dont les feuilles ressemblent à celles de la pariétaire. Ces plantes annuelles fleurissent en Juillet & Août : l'excellence de leur odeur les a fait nommer *Basilic*, comme qui diroit *Plante Royale*.

Toutes les especes de basilic sont estimées cordiales & céphaliques : desséchées & réduites en poudre, on les mêle avec les autres herbes aromatiques : bien des personnes s'accommodent mieux de cette poudre que du tabac, qui leur irrite trop les fibrilles nerveuses. L'infusion de cette plante prise comme du thé, est très utile pour les douleurs de tête. Il y a des Cuisiniers assez habiles pour employer avec tant d'art le *basilic*, le *serpolet*, la *sariette*, le *thim*, & quelques autres herbes aromatiques, que les mets qu'ils préparent avec ces assaisonnements, sont aussi agréables au goût, que s'ils y employoient les épices des pays étrangers : aussi ne faut-il pas s'étonner si quelques Epiciers sont aujourd'hui dans l'usage de faire entrer dans leur composition d'épices ces sortes d'aromates indigênes avec les exotiques.

BASILIC. Animal fabuleux, que l'on mettoit au rang des dragons & des serpents, & dont on prétendoit que le seul regard donnoit la mort. On débitoit sur cela plusieurs autres contes, qui ne méritent point qu'on en parle. Nous nous contenterons seulement de dire ici, que le basilic que les Charlatans & les Saltimbanques exposent tous les jours avec tant d'appareil aux yeux du public, pour l'attirer & lui en imposer, n'est qu'une sorte de *petite raie*, qui se trouve dans la Méditerranée, & qu'on fait dessécher sous la bizarre configuration qu'on y remarque.

BASSORA. *Voyez* GOMME DE BASORA.

BATATTE ou PATATTE. On va réunir sous cet article, le *Topinambour* & la *Pomme de terre*, parcequ'on distinguera mieux, par opposition, ces plantes, qui toutes sont originaires de l'Amérique, & que quelques Auteurs

ont confondues enſemble, en attribuant ces différents noms à une ſeule plante. Cette réunion viendra d'autant plus à propos, que ces plantes, dont la grande utilité dépend des racines, demandent à-peu-près la même culture. Ce qu'on en dira ici eſt extrait des Obſervations données dans le Journal Economique, 1762, par un Cultivateur qui a défriché un domaine près l'Orient en Bretagne; & qui, pour économiſer ſur les dépenſes d'une entrepriſe auſſi diſpendieuſe, a commencé à y cultiver des *Pommes de terre.*

La Batatte, ou Patatte, eſt un *Convolvulus* dont la tige eſt verte & rampante, & pouſſe de nouvelles racines chevelues & laiteuſes. Ses feuilles ſont d'un verd clair en deſſus, & un peu blanchâtre en deſſous, le plus ſouvent taillées en cœur pointu; ſes fleurs ſont petites, vertes extérieurement & blanches intérieurement, ſemblables par leur forme à celles du Lizeron. A ces fleurs ſuccede un fruit qui renferme de petites graines. La batatte ſe multiplie par les racines; il ne s'agit que de les fendre par quartiers & de les tranſplanter; elles reprennent aiſément. Suivant des avis reçus de Stockolm, la culture de cette plante introduite en Suéde par la Comteſſe de Gardie, y réuſſit parfaitement; on en fait du pain, de l'amidon, de la poudre, & l'on en tire auſſi de l'eau-de-vie. Cette plante n'aime que les pays chauds: elle vient naturellement entre les deux Tropiques, en Aſie, en Afrique & en Amérique; on en cultive auſſi en Eſpagne. Sa racine eſt tuberculeuſe, plus ronde que longue; d'un jaune plus ou moins rougeâtre. La *Patatte* cuitte dans l'eau ou ſous la cendre a un goût approchant de celui du *Marron.* C'eſt l'*Apichu* des Péruviens.

Pomme de Terre.

La pomme de terre, *Solanum tuberoſum eſculentum*, pouſſe des tiges anguleuſes, de deux ou trois pieds de hauteur, des rameaux deſquels ſortent des feuilles qui ſont conjuguées, lanugineuſes & découpées. Sa fleur eſt communément gris de lin & monopétale: ſes fruits ſont de groſſes baies charnues, à-peu-près de la groſſeur de nos ceriſes: elles deviennent jaunes en mûriſſant, & contiennent quantité de ſemences. Cette plante pouſſe en terre vers ſon pied trente ou quarante groſſes racines tuberculeuſes, qui reſſemblent, en quelque façon, à un rognon de veau, d'où partent les tiges & les racines blanches & chevelues.

Cette plante aime les pays froids, une terre meuble & un peu humide. A force de la cultiver, on parvient bientôt à des variétés qui pourroient paſſer (mais mal-à-propos) pour des eſpeces originaires. On voit de ces racines dont les unes ſont rouges & groſſes, ce ſont les plus communes; d'autres jaunes ou blanchâtres. Cette plante eſt originaire du Chily, où les Naturels l'appellent *Papas:* ſa racine leur ſert de pain, ils la mangent bouillie ou rôtie, & ne la conſervent qu'après l'avoir expoſée au ſoleil ou à la gelée.

On doit être ſurpris de ce que ce n'a été qu'au commencement du dix-ſeptieme ſiecle, long-tems après la découverte de l'Amérique, que les Eu-

ropéens ont penſé à en faire uſage. Les Irlandois commencerent les premiers cette culture. La Bretagne eſt, après l'Irlande, l'endroit où elle croît le mieux. De l'Irlande, la culture de cette plante a paſſé bientôt en Angleterre; de-là ſucceſſivement en Flandre, en Picardie, en Franche-Comté, en Alſace, en Bourgogne, en Languedoc, & autres endroits de la France; enfin en Suiſſe, où depuis vingt-cinq à trente ans la culture s'en eſt tellement accrue, que cette manne fait la nourriture des deux tiers du peuple, ſur-tout des enfans, qui, comme l'on ſait, ne deviennent pas des hommes moins robuſtes que nos François nourris avec le plus beau froment.

La culture de la pomme de terre, n'a pas été traitée, juſqu'à préſent, avec autant de ſoin qu'elle le méritoit. Elle eſt digne d'attirer l'attention du Gouvernement & de chacun de nos Cultivateurs modernes; ſur-tout ſi l'on fait réflexion à la grande utilité dont elle peut être en cas de diſette; & avec d'autant plus de raiſon, qu'un petit eſpace de terrein peut ſuffire pour produire la nourriture d'une famille conſidérable; car par la culture dont on parlera plus bas, un arpent de terre qui produiroit douze quintaux de froment, en produiroit deux cents de pommes de terre. Dans le cas mêmes d'abondance de grains, cette plante, tant par ſes tiges que par ſes racines, fournira une excellente nourriture à nos animaux domeſtiques, tels que chevaux, vaches, cochons & volailles. La culture en ſeroit beaucoup plus lucrative que celle des menus grains; d'autant mieux, que lorſque les chevaux y ſont habitués, ils mangent la *pomme de terre* avec le même plaiſir que l'avoine. Cet aliment étant crud paroît un peu âcre, & étant cuit, un peu fade; mais on s'y accoutume bientôt, avec d'autant plus de facilité, qu'il n'eſt point mal-faiſant. On peut faire manger généralement à toutes ſortes de volailles les *pommes de terre* cuites : on peut de même les faire cuire pour commencer à y habituer les bœufs, vaches, chevaux & cochons; mais enſuite ils en viennent à les manger toutes crues.

Après avoir labouré la terre, on doit ſonger à la fin de Février ou au commencement de Mars, à ſemer les pommes de terre. On met les petites tout entieres, à deux pieds les unes des autres : on peut couper les groſſes pommes par tranches; car il ſuffit qu'il y ait ſur chacune de ces tranches un ou deux yeux pour qu'elles puiſſent pouſſer. On peut faire cette ſemence en ſe ſervant d'une charrue qui trace les rigoles, à laquelle eſt attachée une trémie, d'où ſortent les tronçons de pomme de terre qui ſur-le-champ ſont recouverts par un rateau qui eſt attaché à la charrue. Vers le mois d'Août, on peut faucher le feuillage que les animaux mangent très bien en verd; & en Novembre, & dans tout le cours de l'hiver, on peut récolter les *pommes de terre*.

Suivant l'Auteur du Mémoire dont nous donnons un extrait, la pomme de terre eſt nourriſſante, légere & tempérante : elle tient le ventre libre; elle eſt un excellent anti-ſcorbutique. Les Anglois la cultivent avec ſoin dans toutes leurs Colonies, ſur-tout à Sainte-Helene, & la préferent à toutes les autres racines qui y croiſſent. Nous avons dit ci-deſſus que quand on

eſt accoutumé à cette nourriture, elle plaît au goût, ſur-tout ſi on fait cuire ces pommes avec un peu de lard. On peut retirer, dit M. Duhamel, de la Pomme de terre une farine très blanche; laquelle, mêlée avec celle du froment, fait d'aſſez bon pain. J'en ai mangé, dit-il, où il n'étoit entré de farine de froment, que ce qui avoit été néceſſaire pour faire lever la pâte.

Topinambour.

Le *topinambour* eſt une plante dont la tige eſt aſſez groſſe, & s'éleve à la hauteur de cinq à ſix pieds. Son écorce eſt verte, rude au toucher : ſes feuilles ſont larges vers la queue, & ſe terminent en pointe. Sur le haut des tiges ſont des fleurs radiées, comme nos ſoleils vivaces de jardins, mais plus petites. Ses racines ſont de gros tubercules verdâtres, qui tiennent ſouvent de la figure de nos poires; mais quelquefois de figure irréguliere. Ces tubercules pouſſent en telle abondance, que ſix pieds en quarré peuvent en donner trois à quatre boiſſeaux.

Cette plante eſt originaire de l'Amérique ſeptentrionale, & naturelle à la nouvelle Angleterre : elle porte rarement graine en France, quoiqu'elle y fleuriſſe; mais elle ſe multiplie par ſes racines, & ſa culture eſt la même que celle de la *pomme de terre :* on pourroit préparer ſon écorce comme celle du chanvre. Les beſtiaux en mangent bien les feuilles; les vers à ſoie pourroient même s'en nourrir. On peut faire des mêches avec la moëlle des tiges, comme on en fait avec celle des rameaux du ſureau.

BATAULE. *Voyez* Beure de Bambuck.

BAUBIS, eſpece de chien Anglois, qui ſe plait à chaſſer le renard, le ſanglier & autres bêtes d'une odeur forte. Les baubis ont le nez dur & ſont comme des barbets à demi poil, plus longs & plus bas de terre que les autres chiens. *Voyez* Chien.

BAUD. Nom donné à une race de chiens courans, qui viennent de Barbarie. Ils ſont propres à la chaſſe du cerf, la plûpart ſont blancs & d'une ſeule couleur. On les appelle auſſi *chiens muets*, parcequ'ils ceſſent d'aboyer quand le cerf vient au change. *Baudir* les chiens en terme de chaſſe, c'eſt les exciter. *Voyez* Chien.

BAUDET. *Voyez* Ane.

BAUDROIE ou Grenouille pêcheuse. *Voyez* Galanga & *l'article* Diable de Mer.

BAUDRUCHE. Nom donné à la pellicule d'un boyau de bœuf apprêtée, dont les Batteurs d'or ſe ſervent pour étendre l'or, &c. *Voyez* à la ſuite de l'hiſtoire du Taureau.

BAVEUSE. *Bavoſa.* A Antibes l'on donne ce nom à un poiſſon de mer qui eſt toujours couvert d'une bave gluante; il n'a point d'écailles; il eſt liſſe & moucheté; il a le dos brun & le ventre blanchâtre : il a ſix nâgeoires.

BAUME, *Balſamum.* On ne donnoit autrefois ce nom qu'à l'arbre d'où découle le *baume*, nommé en latin *Opobalſamum*, dont on verra l'hiſtoire au

au mot Baume de Judée, ainsi que la description de l'arbre d'où découle cette liqueur balsamique & résineuse. On appelle en latin cet arbre, *Balsamum verum.* Présentement, ce mot *Baume* est devenu un nom générique, sous lequel on comprend non-seulement le *Baume de Judée*, *Opobalsamum*, qui découle du Baumier, mais aussi tous les sucs résineux balsamiques, soit desséchés, soit liquides, plus communément fluides ou mollasses, & qui approchent, par leur odeur ou par leur vertu, du *baume de Judée.* Tels sont les baumes de *Copahu*, de *Tolu*, du *Pérou*, &c. On comprend aussi sous le nom de *baume*, les liqueurs spiritueuses faites par l'art, dont les vertus sont vulnéraires, & dans lesquelles il entre des liqueurs balsamiques; telles que sont le baume vulnéraire de *Fioraventi* & autres, dont la maniere de les préparer se trouve dans tous les *Dispensaires de Pharmacie.* Les Charlatans n'ont pas manqué d'appliquer à leurs remedes le nom de *baume*, auquel est attachée l'idée d'un remede excellent. Le baume naturel n'est qu'une substance résineuse, huileuse, odoriférante, provenant des incisions de certaines plantes ou arbres : les résines ne sont que des baumes desséchés. *Voyez* Résine.

BAUME DE L'AMÉRIQUE ou BAUME DE CARTHAGENE. *Voyez* Baume de Tolu.

BAUME DU BRESIL. *Voyez* Baume de Copahu.

BAUME DU CANADA, *Balsamum Canadense*, est une résine plus ou moins liquide, très limpide, presque sans couleur & sans odeur, mais d'un goût de térébenthine la plus agréable, ne causant aucune nausée : on s'en sert intérieurement, & de préférence à toutes autres sortes de térébenthines, dont elle est une espece. Des personnes attaquées d'abscès internes en prennent à la dose de deux gros, soit dans le bouillon, soit avec l'huile d'amandes douces, ou plus ordinairement incorporée avec un jaune d'œuf. Cette térébenthine, ainsi nommée *baume*, à cause de ses bons effets, découle d'une sorte de sapin, fort semblable à la Pesse par son port, qui croît dans le Canada & dans la Virgine. On a donné, dans le commerce, le nom de *baume dur, Sapinette de Québec*, ou de *Résine épinette du Canada*, à cette même térébenthine épaissie, parcequ'elle découle d'une sorte de *Sapin*, dont les feuilles sont rangées en maniere de dents de peignes ou de *touches d'épinette.*

BAUME DE COPAHU ou HUILE COPAU, *Balsamum brasiliense, aut Copaiba.* Il y en a de deux especes, dont l'une est un suc résineux, de la consistance de l'huile, lorsqu'il est récent, mais qui devient tenace avec le tems. Il est d'un blanc jaunâtre, d'un goût amer, âcre & d'une odeur aromatique : c'est le plus agréable & le plus estimé. L'autre, qui a la consistance du miel, & une odeur pénétrante, approchante de celle de la *térébenthine*, est chargé d'un peu de liqueur trouble, & est extrait des rameaux & de l'écorce de l'arbre par décoction. On le vendoit, il y a quelques années, sous le nom de *baume Malpeyr* ou *Malpaire*, du nom d'un Epicier de Paris qui en faisoit un gros débit. La premiere espece, au contraire, dé-

coule par incision, quelquefois à la quantité de douze livres dans l'intervalle de trois heures lorsque le tems est favorable, du tronc de l'arbre Copahu. Il faut que l'incision soit profonde, perpendiculaire & de six à sept pouces de longueur; on glisse ensuite dans cette fente un morceau de calebasse pour diriger l'huile balsamique & la faire tomber dans une calebasse entiere. Cette incision étant couverte, aussi-tôt que l'écoulement cesse, avec de la cire ou de l'argille, elle répand encore sa liqueur résineuse en assez grande quantité une quinzaine de jours après. On fait l'incision en Mars ou en Septembre.

Cet arbre doublement utile, dont Marcgrave (*Descript. du Bresil, in-fol.* 1648) donne l'histoire, s'appelle *Copaiba :* il croît dans les forêts épaisses qui sont au milieu des terres du Bresil; il vient aussi dans l'Isle de Maranhaon ou Maragnan & dans les Isles Antilles voisines. Il s'éleve droit, devient fort gros, & a vingt-deux pieds de haut : ses racines sont grosses & nombreuses, son écorce est épaisse; son bois, d'un rouge foncé, & parsemé de taches qui sont d'un rouge vif, comme celui du vermillon, a la dureté du *hêtre ;* aussi est-il très recherché par les Menuisiers, & pour les ouvrages de marqueterie, à cause de sa riche couleur: ce bois sert aussi dans la teinture. Ses feuilles sont nombreuses & portées sur une assez grosse queue de la longueur d'environ deux pouces. Les fleurs de cet arbre sont composées de cinq pétales, & croissent à l'extrémité des rameaux; à ces fleurs succedent des gousses arrondies, qui contiennent une amande de la grosseur d'une aveline, dont les singes sont très friands.

Les Portugais apportent le baume de Copahu en Europe du Bresil, de Rio-de-Janeïro, de Fernambouc & de Saint Vincent, communément dans des pots de terre pointus par le bout, & qui contiennent encore beaucoup d'humidité & d'ordures mêlées dans le baume, mais dont ils le purifient, & le mettent en baril ou en estagnon de fer blanc.

On fait beaucoup d'éloges de ce baume pris intérieurement depuis dix goutes jusqu'à trente, dans quelque liqueur convenable ou en pilules, soit avec la poudre de reglisse, soit avec celle de sucre, ou dissous dans un jaune d'œuf. Outre les vertus semblables à celles des autres baumes, que possede le baume de copahu, il a de plus éminemment la propriété d'arrêter le cours de ventre, la dyssenterie, les pertes rouges & blanches des femmes & les gonorrhées; il convient aussi dans le scorbut, mais il faut ne le donner qu'avec connoissance, loin des repas, & en petites doses, autrement il irrite les tuniques délicates des premieres voies, & porte le sang à l'inflammation.

Ce baume est admirable pour déterger, consolider & produire la synthèse des plaies : les Juifs s'en servent après la circoncision pour étancher le sang. Indépendamment de la propriété vulnéraire & astringente qu'a ce baume, il communique, de même que la térébenthine, l'odeur de la violette à l'urine de ceux qui en font usage intérieurement.

BAUME D'ÉGYPTE ou DU GRAND CAIRE. *Voyez* BAUME DE JUDÉE.

BAUME FOCOT ou de FAUX TACAMACA. *Voyez* à l'article Résine Tacamaque.

BAUME ou HUILE D'AMBRE LIQUIDE. *Voyez* Liquidambar.

BAUME DES JARDINS ou MENTHE, en latin *Mentha.* Il y a un très grand nombre d'especes de *Menthe* qui ont toutes les mêmes propriétés. L'espece que l'on cultive dans les jardins, & dont on met les feuilles dans la salade, est d'une odeur des plus agréables. Sa vertu balsamique lui a fait donner le nom de *baume.*

Cette plante pousse des tiges qui s'élevent à la hauteur d'un pied & plus, quarrées, velues & rougeâtres. Les feuilles du bas sont opposées & arrondies : celles du haut sont plus pointues : les fleurs sont en gueule, petites, purpurines, & paroissent en Juillet & Août.

On fait infuser les feuilles & les fleurs de cette plante dans de l'huile, & elles lui communiquent une vertu balsamique, qui la rend propre pour toutes sortes de plaies & de contusions : toutes les menthes en général sont carminatives, stomachiques & hépatiques ; mais on fait usage par préférence du *baume des jardins.* Voyez Menthe.

BAUME DE JUDÉE, d'Égypte, du Grand Caire, de la Mecque, de Syrie, de Gilead, de Constantinople ; ou BAUME BLANC, en latin *Opobalsamum.* C'est une résine liquide, d'un blanc jaunâtre, d'un goût âcre & aromatique, & d'une odeur approchante de celle du *citron.* Comme cette liqueur est précieuse, on la falsifie souvent avec le *baume de Canada* & l'huile essentielle du citron, ou avec de la *térébenthine fine*, ou autres drogues ; tromperie qui peut se connoître à l'odorat & au goût. Une épreuve pour distinguer le *baume blanc* nouveau, qui est toujours le meilleur, c'est de verser de ce baume dans l'eau ; s'il est nouveau, il surnâgera, quoique versé de haut, & formera une pellicule sur la surface de l'eau, laquelle se coagule, & on le retire de l'eau en entier & très blanc : le baume qui est vieux va tout de suite au fond de l'eau.

Ce baume si précieux par son usage, tant interne qu'externe, est une résine qui découle par incision pendant la canicule, & que l'on exprime d'un arbrisseau, que l'on appelle *Baume véritable, Balsamum verum.*

Cet arbrisseau s'éleve à la hauteur du *troësne*, porte des feuilles semblables à celles du *lentisque*, & des fleurs purpurines, odorantes, blanches & en étoiles. Les semences sont renfermées dans des follicules rougeâtres, & on en exprime une liqueur jaune, semblable à du miel. La véritable patrie de cet arbre précieux, est l'Arabie heureuse. Il a été aussi cultivé dans la Judée & l'Egypte, d'où lui est venu le nom de *Baume de Judée* ou *d'Egypte*, ou *Baumier du Levant.* Lors de l'invasion des Turcs dans la Judée, ces arbres y furent détruits ; mais un Sultan en fit apporter de l'Arabie heureuse dans ses jardins, où ils sont cultivés soigneusement, & gardés par les Janissaires ; ce qui fait que ce baume mérite plutôt le nom de *Baume du Grand Caire*, que celui de *Baume de Judée.*

Les Anciens ne recueilloient que le baume qui découloit de lui-même ou par incision, de cet arbrisseau; mais aujourd'hui on en recueille de trois especes. Celui qui découle des arbres est très rare dans ces pays-ci, parcequ'il est employé par les Grands de la *Mecque* & de *Constantinople* : l'autre espece est celle que l'on retire à la premiere ébullition, & qui surnâge sur l'eau, dans laquelle on fait bouillir les rameaux & les feuilles du *baumier* : cette seconde espece est comme une huile limpide & fluide, & est réservée pour l'usage des Dames Turques qui s'en servent pour adoucir la peau; aussi ne nous parvient-elle que par le moyen des Grands qui en font des présens. L'huile qui surnâge après la premiere ébullition, est plus épaisse, moins odorante : elle est apportée par les Caravanes; & c'est ce *baume blanc* qui est le plus commun.

Comme la grande vertu de ce baume pour l'usage intérieur dépend de parties très volatiles, il a d'autant plus d'efficacité, qu'il est plus nouveau. Les Egyptiens en font un usage très fréquent en Médecine; ils en prennent tous les jours un demi gros, comme le remede le plus efficace dans la contagion de la peste. Il est estimé alexipharmaque & employé chez eux à diverses maladies. On dit que les femmes d'Egypte se guérissoient de la stérilité, soit en l'avalant, soit en l'employant en suppositoire ou en fumigation. Quoi qu'il en soit, ce baume a toujours été fort recommandé pour guérir les plaies

Il est intéressant d'observer que le baume de la *Mecque*, ainsi que tous les balsamiques & résineux, sont très utiles pour la réunion des plaies où il n'y a que solution de continuité, parcequ'en empêchant le contact de l'air, ils hâtent la réunion qui se feroit faite naturellement, mais plus lentement. Si la plaie est accompagnée de contusions qui sont ordinairement suivies de suppuration, ces baumes, au lieu d'être utiles, sont défavorables, parcequ'alors la matiere qui doit s'écouler étant retenue, augmente par son acrimonie l'inflammation de la partie malade, & les chairs ne peuvent bien se réunir qu'après la suppuration. On trouve dans les boutiques des Droguistes le fruit du *baumier*, sous le nom de *Carpobalsamum ;* & le bois, ou plûtôt l'extrémité des petites branches, sous celui de *Xilobalsamum.* Quoique productions du même arbrisseau, leurs vertus sont bien inférieures à celles du baume; & cependant les Dispensaires recommandent aux Apothicaires de les employer toutes trois dans leur plus fameux antidote, qui est la thériaque. On donne aussi le nom de *Baumier* à une espece de *Peuplier.* *Voyez ce mot.*

BAUME DE MOMIES, *Gummi funerum.* Nom que l'on donne aujourd'hui dans le commerce & chez les Curieux, à l'*Asphalte* ou *Bitume de Judée*, parcequ'on l'employoit dans les embaumements des corps. *Voyez* ASPHALTE & l'article MOMIE.

BAUME DU PÉROU, *Balsamum Peruvianum.* On en distingue de quatre especes; le *blanc* qui est liquide, le *roux* ou *rouge* qui est sec, & le

brun ou *noir* liquide : ils tirent cependant tous les quatre leur origine du même arbre, que l'on appelle *Hoitziloxilt* ou *Arbor balsami Indici.* C'est le *Capureiba* des Bresilois.

Cet arbre est de la hauteur d'un *Citronier*, & porte des feuilles qui ont quelque ressemblance à celles de l'*Amandier* : son bois est rouge & odoriférant comme le cedre ; son écorce est cendrée, épaisse d'un doigt, & couverte d'une pellicule roussâtre : son fruit est de la grosseur d'un pois, & se trouve à l'extrémité d'une gousse étroite de la longueur d'un doigt. Cet arbre croît dans les pays chauds de l'Amérique méridionale, comme le Pérou, & plus fréquemment encore dans le Mexique & dans le Bresil, sur les rives de Rio-Janeyro. Il découle de son écorce, sur-tout après un tems de pluie, & dans le mois de Mars, un suc résineux, fluide, d'un blanc jaunâtre, inflammable, d'une odeur approchante de celle du Styrax : il n'est alors que peu coloré ; & quelques Naturels du pays en conservent en cet état dans des bouteilles bien bouchées : on l'appelle *Baume d'incision.* Celui que l'on trouve dans le commerce, est ordinairement dans des coques de la grosseur du poing, qui ont servi à le recevoir : voilà le *Baume en coques.* Lorsqu'il découle de l'arbre, il est d'abord molasse ; mais il devient sec & d'un brun rougeâtre plus ou moins transparent. On nous l'envoie dans des boëtes : c'est le *Baume dur* ou *sec.*

On retire, en faisant bouillir dans de l'eau l'écorce & les rameaux de cet arbre, un suc résineux tenace, d'un roux qui tire sur le noir, d'une odeur approchante de celle du *Benjoin* : c'est ce dernier qui porte le nom de *Baume brun* ou *noir*, ou de *Baume de Lotion.* On doit rejetter celui qui est absolument noir, & qui a une odeur d'empyreume.

Lemeri nous apprend que les Indiens, après avoir tiré ce baume brun des rameaux de l'arbre, font évaporer la décoction restante jusqu'à consistance d'extrait ; ils y mêlent un peu de gomme, & ils en font une pâte solide dont ils forment des grains de chapelets qui demeurent noirs & odorans, principalement si, après les avoir formés, on les enduit extérieurement avec un peu de baume. On nous apporte beaucoup de ces chapelets d'Espagne & de Portugal.

On estime le baume du Pérou, propre aux mêmes usages que le *Baume de Judée* ou d'*Arabie* : il est estimé extérieurement pour la contusion des nerfs. Son odeur vive peut quelquefois affecter la tête. On a aussi quelquefois contrefait le *baume du Pérou* en faisant bouillir une demi-once de santal rouge dans une livre & demie d'huile d'olive, puis y ajoutant une livre de cire jaune fondue, une livre & demie de térébenthine de Venise, & une once de baume noir du Pérou ; mais ce mélange se reconnoît facilement. On donne aussi le nom de *Faux baume du Pérou* au *Lotier odorant.* Voyez *ce mot.*

BAUME DE SAVANNE ou de Para. Nom donné à une plante appellée *Basilic.* Voyez *ce mot.*

BAUME DE TOLU, *Balſamum Tolutanum*, connu auſſi ſous le nom de *baume de l'Amérique*, *baume de Carthagene*, *baume dur*, *baume ſec* : c'eſt un ſuc réſineux, tenace, d'une conſiſtance qui tient le milieu entre le baume liquide & le ſec, tirant ſur la couleur d'or, d'une odeur qui approche de celle du *benjoin*, d'un goût doux & agréable, ce qui le fait différer eſſentiellement des autres *baumes* qui ont une ſaveur âcre & amere. La ſaveur agréable de celui-ci le rend plus propre à être pris intérieurement, ayant ſur-tout l'avantage de ne point exciter de nauſée comme les autres baumes : lorſqu'il eſt bien ſec il eſt fragile & caſſant.

Ce baume découle comme les autres par inciſion, de l'écorce d'un arbre qui croît dans une Province de l'Amérique méridionale, ſituée entre Carthagene & *Nombre de Dios*, pays que les Indiens appellent *Tolu*, & les Eſpagnols *Honduras*. Cet arbre a quelque reſſemblance aux *bas Pins*, & porte des feuilles toujours vertes, ſemblables à celles du *Caroubier*. Les Indiens en recueillent le ſuc réſineux lorſqu'il découle, dans des *Couis* ou cuillers faites de cire noire, & le verſent dans des *calebaſſes*. Les Anglois font ſur-tout uſage de ce baume dans la phthiſie & les ulceres internes. En général il a les mêmes vertus que le *baume de Judée*. Voyez *ce mot*.

BAUME VERD ou BAUME DE CALABA. Eſpece d'arbre appellé *Fouraa* à Madagaſcar, *Palomaria* aux Philippines, & *Tamaca* aux Iſles de France. Il laiſſe une réſine verdâtre, qui eſt liquide au-deſſus du vingtieme degré de chaleur, & qui devient concrete & caſſante comme une réſine ſéche au-deſſous de ce degré. *Voyez* RÉSINE TACAMAQUE.

BDELLIUM. C'eſt une *Gomme réſine* qui vient d'Arabie & des Indes : les Auteurs ne s'accordent point ſur l'arbre qui la produit. Samuel Dale ſoupçonne que c'eſt un arbre qui eſt ſemblable à celui qui s'appelle *Arbor lacteſcens aculeata*, *foliis quernis*, *Americana*. Quoi qu'il en ſoit, l'expérience apprend qu'une partie ſe diſſout dans l'eau, & l'autre dans l'eſprit-de-vin; que toute la ſubſtance du *bdellium* ſe diſſout dans l'eſprit-de-vin tartariſé, dans les liqueurs alkalines, dans le vin & le vinaigre. Cette *gomme réſine* eſt ou en lames demi-tranſparentes, de couleur griſe jaunâtre, ou en maſſes d'un brun un peu rouſsâtre; elle s'amollit dans la bouche, & y laiſſe une ſaveur un peu amere & vappide : la partie réſineuſe s'enflamme en partie ſur le feu, & pétille à cauſe de la partie ſâline aqueuſe. On fait peu d'uſage à l'intérieur du *bdellium*, mais on l'emploie extérieurement pour réſoudre les tumeurs, déterger les plaies & les conduire à cicatrice.

BEARFISCH. Inſecte marin, très malfaiſant, & nommé ainſi en Norvege. Son corps eſt recouvert d'une écaille blanchâtre, dure, brillante & cornée, diviſée en deux anneaux de cercles; & par le deſſous & du côté plat, il a douze pattes. Cet inſecte attaque diverſes ſortes de poiſſons, & ſur-tout la Morue. *Hiſtoire Naturelle de Norvege*.

BEC D'OISEAU. C'eſt cette partie de la tête des oiſeaux qui leur tient lieu de bouche : elle eſt remarquable étant faite en pointe pour fendre l'air,

& étant dur & de la nature de la corne pour suppléer au défaut des dents ; cependant il y a des oiseaux dont le bec est dentelé à-peu-près comme une scie : l'usage de ces dents est de retenir le poisson glissant que l'oiseau a attrapé. D'autres oiseaux ont le bec crochu ou arqué pour arrêter & déchirer la proie. Chez ceux qui doivent chercher leur nourriture dans les endroits marécageux, le bec est long & mince ; au contraire chez ceux qui la cherchent dans la vase, le bec est long & large : en un mot, la Nature a donné à divers oiseaux des becs très variés pour la grandeur, pour la forme, mais appropriés chacun aux besoins de l'animal, à l'espece particuliere de sa nourriture & de sa défense, ainsi qu'on aura lieu de le remarquer à la description des diverses especes d'oiseaux. Ce tableau est frappant dans les Cabinets des Curieux, où l'on voit réunis un grand nombre d'oiseaux. *Voyez* l'article OISEAU.

BEC A SPATULE de la Côte Occidentale d'Afrique : c'est une espece de *Palette*. Voyez *ce mot*.

BEC EN CISEAU. Oiseau de la Louisiane & de Saint-Domingue, qui a le dos noirâtre, le ventre & la poitrine de couleur blanche. Les deux pieces du bec sont fort étroites & tranchantes comme un ciseau de Menuisier.

BEC COURBÉ. *Voyez* AVOCETTE.

BEC CROCHU. Oiseau de la Louisiane, qui tire son nom de la forme crochue de son bec, qui lui sert à pêcher les écrevisses dont il fait sa nourriture, & qui donnent le même goût à sa chair. Son plumage est d'un gris blanc.

BEC CROISÉ, *Loxia*. Oiseau un peu plus gros que le *Verdier*, reconnoissable sur-tout par la forme singuliere & unique de son bec, lequel est composé de deux pieces courbées à leur extrémité en sens contraire l'un de l'autre, & qui se croisent mutuellement ; ce qui a fait donner à cet oiseau le nom de *Bec croisé*. La situation de ces pieces n'est pas toujours la même dans les oiseaux de cette espece. Il y en a dont la piece supérieure passe à droite en se croisant avec la piece inférieure ; & dans d'autres, elle se trouve à gauche. La forme de ce bec sert à ces oiseaux à fendre par le milieu les *pommes de sapin*, de la semence desquelles ils sont fort friands : on voit cet oiseau au Cabinet du Jardin du Roi. On dit qu'il change trois fois de couleur par an, suivant les saisons de l'année ; qu'il est verd en automne, jaune en hiver, & rouge au printems ; d'autres assurent qu'il passe par chacune de ces couleurs d'une année à une autre : sentiment qui paroît plus vraisemblable, ce changement pouvant très bien dépendre de l'âge de l'oiseau. Le chant de cet animal est assez agréable, & ne se fait entendre que pendant l'hiver. Il fait ordinairement son nid sur les *sapins*. Ces oiseaux sont communs en Allemagne, en Suede & en Norvege ; il en vient aussi quelquefois sur les Côtes Occidentales d'Angleterre, où ils font grand dégat dans les vergers.

BEC FIGUE, *Ficedula*. Petit oiseau à-peu-près de la grosseur de la *linotte*, qui a été connu des Anciens, & que les Italiens estiment comme un mets très délicat.

On ne peut pas aiſément diſtinguer cet oiſeau par la deſcription, parce-qu'il n'a rien de tranché dans ſes couleurs; auſſi a-t-on donné à pluſieurs ſortes d'oiſeaux le nom de *Bec figue*.

Il y en a une eſpece qui reſſemble aſſez par tout le corps à nos *fauvettes*, & dont le chant imite aſſez celui du *roſſignol* & de la *fauvette*.

Les *becs figues* ſont friands de *figues* & de *raiſins*. On voit de ces oiſeaux en Septembre, dans les lieux où il y a beaucoup de ces fruits : ils deviennent comme de petites pelottes de graiſſe, & ſont alors un manger très délicat. A Veniſe, on en fait un grand commerce. En Novembre, ces oiſeaux s'en retournent par troupes en Provence.

Dans l'Iſle de Cayenne, il y a pluſieurs eſpeces de *becs figues*, qui ſont, pour ainſi dire, les deſtructeurs des *papaies*, des *goyaves*, des *bacoves* & des *bananes*, dont ils ſe nourriſſent.

BEC DE GRUE ou HERBE DE LA SQUINANCIE, en latin *Geranium*. D'un très grand nombre d'eſpeces qu'il y a de cette plante, on ne fait uſage en Médecine que de trois; ſavoir, d'une eſpece dont les feuilles reſſemblent à celles de la *mauve ;* c'eſt le *Geranium Columbinum* des boutiques, en françois *Pied de Pigeon* ou *Bec de Grue*, qui vient en abondance dans les prés & dans les jardins : d'une autre nommée *Herbe à Robert*, dont les feuilles ſont découpées comme celles de la *Matricaire*, & ont une odeur de *panais*. Elle croît ſur les vieux murs, ſur le tronc des arbres que l'on a coupés dans les haies & ſur les décombres. La troiſieme eſpece, que l'on nomme *Bec de Grue ſanguin*, porte des tiges nombreuſes, rougeâtres, velues & noueuſes, hautes d'une coudée. Sa racine eſt épaiſſe, rouge & fibreuſe : elle pouſſe tous les ans de nouvelles racines dans les forêts & les buiſſons. Ses feuilles ſont partagées en cinq lanieres découpées juſqu'à la queue. Toutes ces eſpeces de *geranium* portent des fleurs en roſe, de couleur purpurine, petites, excepté la derniere eſpece dont les fleurs ſont grandes. Ces plantes ſont remarquables par leur fruit, qui reſſemble à un bec de grue, marqué de cinq rainures. Leur graine eſt jettée dehors quand elle eſt mûre, par le recoquillement du bec des capſules.

Tournefort compte ſoixante-dix-huit eſpeces de *geranium ;* & Miller en nomme au moins quarante qui ſont cultivées en Angleterre dans les jardins des Curieux : de ce nombre, il y en a pluſieurs qui le méritent par la beauté de leurs fleurs. Tels ſont le *geranium* annuel à larges feuilles & à fleurs bleues; le *geranium* à petites feuilles & à grandes fleurs purpurines; le *geranium* d'Afrique à feuilles d'œillet & à fleurs d'écarlate; le *geranium* Africain qui s'éleve en buiſſon, & qui eſt à feuilles de mauve & à fleur d'un rouge de carmin. D'autres eſpeces de *geranium*, outre la beauté de leurs fleurs, répandent dans l'athmoſphere, après le coucher du ſoleil, une odeur ort balſamique.

Ces diverſes eſpeces de *geranium* ſont d'excellens vulnéraires aſtringens, ſur-tout l'*herbe à Robert*, qui eſt un aſtringent très tempéré. L'infuſion de ſes feuilles dans du vin arrête toutes ſortes d'hémorrhagies. Le *bec de grue ſanguin*

sanguin dont les feuilles sont stiptiques, & dont le suc colore en rouge le papier bleu aussi vivement que l'*alun*, arrête le sang d'une maniere surprenante ; aussi les gens de la campagne en font-ils grand usage pour leurs blessures. On donne à ces plantes le nom d'*herbe de la Squinancie*, parcequ'elles sont utiles dans cette maladie.

BEC DE HACHE. *Voyez* PIED ROUGE.

BEC D'OIE, nom que l'on donne au Dauphin. *Voyez* l'article du *Dauphin* au mot BALEINE.

BEC-SCIE. Oiseau aquatique de la Louisiane, donc le bec est réellement dentelé comme la lame d'une scie : les dents de la partie supérieure s'adaptent exactement avec celles de la partie inférieure. Cet oiseau ne vit que de *chevrettes*, dont il brise les écailles sous les scies de son bec. La chair du *bec-scie* est d'un bon goût.

BEC-TRANCHANT. *Alca*. Oiseau aquatique qui se trouve dans la Province d'Yorck en Angleterre. Il est plus petit que le canard. Sa tête & la partie supérieure de son corps sont noirs, le ventre & la poitrine sont blancs. La mâchoire supérieure est courbée à la pointe, creuse & penchante sur l'inférieure. Il a les jambes courtes & noires, ainsi que les pattes. Le doigt de derriere manque à cet oiseau. Il fait sa ponte, couve ses œufs & éleve ses petits sur le haut des rochers escarpés le long des côtes de la mer.

BÉCASSE, *Scolopax*, oiseau de passage, très bon à manger, un peu moins gros que la *Perdrix*, pourvu d'un long bec, & dont le vol est assez pesant : le roux, le noir & le cendré forment sa couleur.

Ces oiseaux se retirent dans l'été sur le haut des montagnes de la Suisse, de la Savoie, des Pyrenées, des Alpes. L'hiver, ils descendent dans la plaine, & on en voit en France & dans tous les pays voisins. Ils s'envolent par paires, & fréquentent les bois humides, & les ruisseaux près des haies, où ils trouvent des vers dont ils font leur nourriture. C'est le soir & le matin que les bécasses volent pour chercher leur picorée ; aussi est-ce l'heure où on les prend dans des filets à la passée, ou sur le bord des ruisseaux avec des lacets. On dit qu'elles viennent & s'en vont par des tems de brouillard. Il en reste quelquefois dans le pays, & elles y pondent ; leurs œufs sont de couleur rougeâtre pâle, & bigarés d'ondes & de taches bien foncées. Si le vol de cet oiseau est pesant, il trotte à terre avec une grande vîtesse, & est déja bien loin du chasseur à l'instant où il l'apperçoit. La chair de la bécasse est excellente & nourrissante.

On a vu pendant quelques années au Caffé de Southampton, rue de la Chancellerie à Londres, une *bécasse blanche* conservée dans une boëtte de verre. Son bec étoit jaunâtre, ainsi que ses jambes & ses pieds.

BÉCASSE DE MER, *Rusticula marina*. On nomme ainsi un oiseau de mer, de la grosseur & de la couleur de la pie, ce qui lui a fait donner aussi le nom de *Pie de mer*. Cet oiseau a le bec fort & long ; il est très fréquent sur les côtes occidentales d'Angleterre. Sa chair est noire & dure : il se nourrit de *patelles*, espece de coquillage appellé par les Naturalistes *Lepas*. On a

encore donné le nom de *Bécasse de mer* à un poisson marin, qui est une sorte de *bécune :* voyez ces mots.

BÉCASSE ÉPINEUSE, coquillage univalve, cannelé & tuberculé, que les Conchyliologistes estiment appartenir au genre des *poupres :* voyez ce mot.

La *bécasse épineuse* est très fragile : sa bouche ovale est bordée d'un liseré couleur de chair vive. Sa robe est grise & fauve : elle est armée, tout le long de sa queue, d'un grand nombre d'épines courbées & arrangées en dents de peigne par quatre compartimens : il y en a une espece qui n'a point d'épines, & que l'on nomme seulement *Tête de bécasse.*

BÉCASSINE, *Gallinago minor*, oiseau de passage, de la grosseur à-peu-près de la caille, remarquable par la longueur de son bec qui a près de trois pouces. Les plumes du dos de cet oiseau sont de la couleur de celles de l'alouette ; le dessous de la gorge & des aîles est blanc & entremêlé agréablement de noir dans plusieurs endroits. L'iris des yeux est couleur de noisette, les pattes sont d'un verd pâle, les doigts sont longs, & séparés dès leur naissance.

Ces oiseaux sont passagers, au moins pour la plûpart : ils vivent dans les lieux marécageux : il se plaisent sur les bords des petites mares d'eau, où ils cherchent des vers & d'autres insectes à l'aide de leur bec. Ils nichent dans les marais. La femelle pond quatre ou cinq œufs. Lorsque la bécassine prend son essor, elle jette un petit cri : elle est fort difficile à tirer, à moins qu'on ne choisisse l'instant où elle vole en ligne droite.

On voit beaucoup de *bécassines* dans les parties méridionales de la France. Elles sont très communes en Hollande, depuis le mois de Décembre jusqu'à l'entrée du printems. C'est un mets délicat, & fort recherché.

BECCABUNGA. Cette plante est une *véronique aquatique* qui croît sur le bord des ruisseaux. Ses racines sont fibreuses, blanches & rampantes ; ses tiges sont couchées sur terre, fongueuses, rougeâtres & branchues. Ses feuilles sont d'un verd foncé, épaisses, de la longueur d'un pouce, arrondies, opposées deux à deux. Des nœuds des tiges s'élevent des fleurs bleues, fort jolies, en rosette, découpées en quatre parties, dont il y en a toujours une plus petite ; caractere distinctif des véroniques : le fruit a la figure d'un cœur. On fait un grand usage de cette plante, ainsi que d'une autre espece plus petite : on les préfere à toutes les autres *plantes antiscorbutiques*, parcequ'elles sont moins âcres. Mangée en salade comme le cresson de fontaine, elle est très utile aux tempéramens secs & chauds.

BECHARU. Oiseau d'Afrique & d'Amérique, connu aussi sous les noms de *Flamand* ou *Flambant*, & de *Phénicoptere.* Il se fait remarquer, dans le Cabinet du Roi, par sa grandeur & sa beauté. Si cet oiseau pouvoit s'élever dans ce pays, il auroit, avec justice, le pas devant le *Cygne*, à cause de la beauté du plumage de ses aîles, qui est couleur de rose : celui de la tête, du col, du ventre, des cuisses & de la queue est blanc.

Son corps, qui n'est pas extrêmement gros à raison de la hauteur de l'oi-

ſeau, eſt monté ſur de très hautes pattes, aſſez grêles; & ſa tête eſt portée ſur un col très long & très délié, ce qui donne bien quatre pieds de hauteur à cet oiſeau. Sa queue eſt fort petite.

On dit que lorſque les *phenicopteres* avancent en âge, ils deviennent rouges : les jeunes ont le plumage d'un gris clair. Les yeux de cet oiſeau ſont très petits & très rouges; & ſa tête, quoique petite, eſt armée d'un bec long, aſſez gros, arqué d'une façon fort biſarre, & fort dur, qui lui ſert à chercher dans les marécages les vers, crabes, poiſſons, inſectes & graines dont il ſe nourrit. Comme cet oiſeau aquatique, en cherchant ainſi ſa nourriture, prend néceſſairement de la boue dans ſon bec, la Nature a garni les bords de ce bec de dents ſemblables à celles d'un peigne, avec leſquelles il retient la graine, & rejette en même tems la boue. Les trois doigts antérieurs de cet oiſeau ſont unis par des membranes, ainſi que ceux des oiſeaux aquatiques.

Ces oiſeaux vivent en ſociété. Lorſqu'ils ſont à terre, ils ſe rangent de file : il n'y a perſonne, qui, à une certaine diſtance, ne les prît pour un mur de brique. Pendant qu'ils cherchent leur nourriture, il y en a toujours un qui fait le guet & avertit les autres du moindre danger, ce qui les rend très difficiles à joindre. Si cependant on peut les approcher en ſe cachant, & que l'on en tue un à coup de fuſil, les autres, ſaiſis d'étonnement, ne s'envolent point, quoiqu'ils voient la mort voler autour d'eux.

Comment cet oiſeau avec d'auſſi longues pattes, pourra-t-il ſe placer dans ſon nid pour couver ſes œufs ? La Nature y a pourvu. Il fait ſon nid dans les mares : il le bâtit de boue, & lui donne la forme d'un cône tronqué : il l'éleve d'un pied & demi au-deſſus de l'humidité, & y creuſe à la partie ſupérieure un trou, dans lequel il dépoſe ſes œufs, qui ne paſſent pas le nombre de deux. Lorſqu'il les couve, il poſe ſes pieds ſur la terre, & ſon croupion ſur le nid.

Les jeunes phénicopteres s'apprivoiſent aſſez facilement. Le P. Labat nous apprend qu'en Amérique il y a un village de Negres où ces oiſeaux ſont regardés comme ſacrés : ils s'y raſſemblent par milliers ſur les arbres, & y font un bruit qu'on entend d'un quart de lieue : malheur à un étranger qui ſeroit ſurpris, par un de ces Negres ſuperſtitieux, à tuer un de ces oiſeaux ſacrés.

La chair des phénicopteres, quoique marécageuſe, eſt très bonne : la langue ſur-tout en eſt excellente. Outre les groſſes & moyennes plumes dont cet oiſeau eſt couvert, il en a de très petites, en maniere de duvet très fin, auſſi doux & auſſi chaud que les peaux de cygne, & qu'on emploie aux mêmes uſages.

Dans l'Iſle de Cayenne, il y a des phénicopteres auxquels on donne le nom de *Tococo :* leur plumage eſt d'une couleur de feu éclatant. Les Indiens en font des colliers, des bonnets, des ceintures, & autres atours, dont ils ſe parent très ſouvent. On voit ſuſpendues, au plancher du Cabinet du Jardin du Roi, pluſieurs de ces ceintures éclatantes. Les groſſes plumes

de ces oiſeaux ſont excellentes pour les claveſſins. On prétend que le *Bécharu* vient quelquefois en hiver ſur les côtes de Provence & de Languedoc. On trouve dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences, Tom. III, Partie trois, page quarante-trois*, la deſcription anatomique d'un *Becharu.*

BÊCHE ou COUPE-BOURGEON : *voyez ſon article à la ſuite du mot* LISETTE.

BECONGUILLES : *voyez* IPÉCACUANHA.

BÉCUNE. Eſpece de *brochet de mer*, qui a quelquefois vingt pieds de longueur, & eſt pour lors de la groſſeur d'un cheval. Ce poiſſon vorace & hardi ſe trouve dans la riviere des Gallions, & aux Iſles Françoiſes de l'Amérique. Sa mâchoire eſt armée de deux rangs de dents longues, & ſi tranchantes, qu'il coupe tout net les jambes, ou emporte quelquefois la moitié du ventre à des chevaux & autres animaux qui paſſent à la nâge. Comme la Bécune, lorſqu'elle veut mordre, n'eſt point obligée de tourner tout ſon corps de côté comme le *Requin*, les Sauvages, qui tuent à coups de couteau les *Requins* & les *Pantoufliers*, n'oſent point ſe jouer à attaquer de la ſorte ce poiſſon ; car en paſſant avec une vîteſſe extraordinaire, il pourroit leur emporter d'un coup de dent, en tournant promptement la gueule, un bras, ou une jambe ou la tête.

On pêche la véritable *Bécune* ſur la côte d'Or en Guinée, ſur les rivages, avec de grands filets, dans les mois d'Octobre & de Novembre : celle que l'on trouve ſur les côtes d'Amérique ſe nomme *Bécaſſe de mer.*

La chair de ce poiſſon eſt ferme, blanche, d'un goût approchant de celui du brochet ; mais il ne faut point en manger ſans précaution : comme ce poiſſon vorace avale goulument tout ce qu'il rencontre, il lui arrive quelquefois d'avaler des pommes de *Mancenilier* ou des *Galeres*, qui, quoique poiſons très violens, ne les font point mourir ; mais leur chair en contracte le venin, & donne la mort à ceux qui en mangent. Le moyen le plus certain de s'aſſurer ſi ce poiſſon eſt empoiſonné, eſt de goûter de ſon foie ; s'il eſt tant ſoit peu amer, & que ſes dents ſoient noires, il faut rejetter le poiſſon comme un dangereux poiſon. On doit faire la même épreuve ſur les poiſſons ſujets au même défaut.

BÉDAUDE. Eſpece de chenille épineuſe qui ſe trouve ſur l'orme, & que l'on nomme ainſi, parcequ'elle eſt habillée de deux couleurs. Sa partie antérieure eſt d'un canelle clair, & le reſte du deſſus de ſon corps eſt d'un blanc-jaunâtre.

BEDEGUAR. *Voyez à l'article* ROSIER.

BEHEMOT. On ſoupçonne que cet animal formidable, dont Job a parlé, eſt le *Cheval de riviere*, appellé *Hippopotame.* Voyez ce mot. Peut-être le Behemot n'eſt-il autre choſe que la *Vache-marine ;* car on prétend que les os foſſiles qui ſe trouvent en Ruſſie & en d'autres contrées du Nord, ſont des dents d'un bel ivoire. Les Turcs & les Perſans font des manches de

poignards & des poignées de ſabre avec cet ivoire, qui peut ſouffrir le poli. Tout ceci convient fort aux deux grandes dents de *Vache-marine* & à celles de l'*Eléphant*. Voyez ces mots, & celui IVOIRE FOSSILE.

BÉHEN. C'eſt une racine dont il y a deux eſpeces, l'une blanche & l'autre rouge. Il y a eu grande diverſité de ſentimens au ſujet de cette racine, que les uns attribuoient à une plante, les autres à une autre. L'illuſtre Tournefort a rapporté de l'Orient la ſemence d'une plante, qu'il a ſemée au Jardin du Roi, ſous le nom de *Jacée orientale*, qui porte des feuilles ſemblables à la patience, & des fleurs jaunes; on a reconnu cette plante pour être celle qui donne le *béhen blanc* des Arabes. L'origine du béhen rouge n'eſt point encore connue. On fait préſentement peu d'uſage de ces racines, quoique les Arabes diſent qu'elles fortifient, engraiſſent, & augmentent la ſemence. L'une & l'autre nous viennent du Levant.

BEIDELSAR. Eſpece d'Apocin ou plutôt d'Aſclépias, dont on fait beaucoup d'uſage en Afrique, contre la fievre, & ſur-tout contre la morſure des bêtes venimeuſes. Les Negres réduiſent en poudre l'écorce de ſa racine, & la mêlent avec de la poudre de charbon de la même racine: ce mélange eſt un excellent cauſtique qui ronge les boutons galeux & vénériens. *Voyez* APOCIN.

BÉLEMNITE. Corps foſſile, dur, pierreux, calcaire, conique, de diverſes groſſeurs, & que l'on trouve dans toutes ſortes de lits de terre, de ſable, de marne ou de pierre, preſque toujours accompagné de coquillages ou autres dépouilles de l'Océan. Dans toutes les langues, on a nommé les bélemnites, *Pierres de foudre* ou *de tonnerre*, dans la fauſſe ſuppoſition qu'elles étoient formées dans les nuées, & qu'elles tomboient avec la foudre. D'autres les ont nommées *Pierres de linx*, prétendant qu'elles ſe formoient dans l'urine du linx. Les Naturaliſtes ne ſont point d'accord ſur l'origine de ce foſſile: on n'a pas encore prouvé d'une maniere bien déciſive, ſi c'eſt une pétrification originaire du regne animal. Eſt-ce une *Holothurie foſſile*, ou une ſorte d'*Orthoceratite*, ou une *Pointe d'ourſin*, d'une eſpece particuliere, ou une *Dent d'animal?*

Quant à leur ſtructure, on peut remarquer que les *bélemnites* ſont en général d'une figure fort réguliere, quoique de formes différentes entr'elles. Les unes ſont parfaitement coniques, ou reſſemblent au fer d'une fléche, les autres preſque cylindriques, & les autres renflées dans le milieu, ou en fuſeau, ou comprimées. Leur longueur eſt depuis deux pouces juſqu'à huit. Leur groſſeur en depuis celle d'une plume à écrire, juſqu'à trois ou quatre pouces de circonférence. Elles ont à leur ſurface une ou pluſieurs cannelures plus ou moins marquées, qui regnent depuis la baſe juſqu'à la pointe. Dans leur intérieur, on obſerve un petit tuyau ou ſiphon pyramidal, qui traverſe tout le cône & en fait l'axe. Elles ſont toutes compoſées de couches circulaires, qu'on peut aiſément ſéparer les unes des autres, en mettant la pierre ſur un charbon ardent, ou à la flamme d'une bougie, & la

plongeant ensuite dans de l'eau froide. Alors il en sort une mauvaise odeur de corne brûlée, ou d'urine de chat.

C'est cette conformation organique qui a déterminé M. Bourguet, dans ses *Lettres Philosophiques sur la formation des sels & des cristaux*, à regarder les *bélemnites* comme les dents de quelques animaux, & particulierement comme les dents droites du crocodile. M. le Monnier, d'après d'autres observations, les regarde comme appartenantes au regne minéral.

Enfin, dans le Dictionnaire d'Orictologie, où l'on voit une assez longue Dissertation sur les *bélemnites*, on les soupçonne d'avoir été la demeure, & avoir été formés par un polype articulé, osseux, & doué d'un siphon.

D'après cet exposé, & la comparaison du nombre prodigieux de bélemnites, que nous avons pu faire, soit dans les cabinets, soit en voyageant, nous serions tentés de croire que la bélemnite est un *coquillage droit, sans spirale, mais chambré & fossile;* d'autant plus que toutes celles qui sont entieres, ont à leur base une cavité de figure conique, plus ou moins large & longue : souvent cette cavité est vuide, & quelquefois pleine de sable; d'autres fois aussi on y trouve une alvéole fort curieuse, étant composée de petites coupes semblables aux verres des montres de poche, empilées l'une dans l'autre, & qui, toutes ensemble, forment un cône fort analogue à l'*Orthocératite*. Voyez *ce mot*.

On prétend que la bélemnite calcinée est la base du fameux remede lytonthriptique de Mademoiselle Stevens de Londres. Les Allemands la croient bonne contre le cochemar.

BELETTE, *Mustela*. Joli petit quadrupede, d'une forme allongée, très bas de pattes, & qui semble fait pour se glisser & s'insinuer dans les plus petites ouvertures. Son dos & les côtés du corps sont de couleur rousse; la gorge & le ventre sont blancs; sa tête est allongée; ses oreilles qui sont courtes, ont de singulier que la partie postérieure de la conque est double, c'est-à dire, composée de deux panneaux qui forment une sorte de poche, dont l'entrée est au bord de la conque.

Cet animal, qui a six dents incisives à chaque mâchoire & les doigts onguiculés, est aussi commun dans les pays tempérés & chauds, qu'il est rare dans les climats froids. Comme parmi les belettes ordinaires, il y en a quelques-unes qui, comme l'*hermine*, deviennent blanches pendant l'hiver, même dans notre climat, cela avoit donné lieu de les confondre, & de les prendre pour le même animal. Il est à observer que l'hermine, rousse en été, blanche en hiver, a en tout tems le bout de la queue noire : la belette au contraire, même celle qui blanchit en hiver, a le bout de la queue jaune. De plus l'hermine ne se trouve qu'en très petit nombre dans les régions tempérées : on n'en trouve point vers le Midi; mais elles sont très abondantes dans le Nord. *Voyez* HERMINE.

La belette est fort vive & fort agile : elle habite dans les greniers, les étables, & sur-tout dans les trous en terre. Elle cherche avec avidité les

œufs de poules & de pigeons pour les ſucer. Ce petit animal tue les jeunes poulets & les petits pouſſins, d'un coup de dent qu'il leur donne à la tête, & les emporte l'un après l'autre dans ſon trou. Il parcourt les champs, dévore les cailles & leurs œufs. Il eſt ſi courageux & ſi hardi, qu'il attaque des animaux plus gros que lui, tels que de gros rats : on prétend même qu'il leur donne la chaſſe de quelque eſpece qu'ils ſoient. Il ſurprend les taupes dans leur trou : il eſt aſſez agile & aſſez fin pour attraper des chauve-ſouris & des oiſeaux, dont il ſuce le ſang. Il n'entre point dans les ruches, comme le putois & la fouine, n'étant point friand de miel. La femelle met bas au printems : ſes portées ſont de quatre ou cinq petits.

Cet animal a une odeur extrêmement forte & déſagréable : on dit cependant qu'en ſe frottant ſur les arbres, il y laiſſe une eſpece d'humeur onctueuſe, qui ſent beaucoup le muſc ; ce qui pourroit être, puiſque l'odeur du muſc elle-même eſt très déſagréable lorſqu'elle eſt trop concentrée. La belette eſt ſi farouche, qu'on ne peut l'apprivoiſer : elle s'agite dans ſa cage, & cherche à ſe cacher ; c'eſt pourquoi, ſi on veut la conſerver, il faut mettre dedans un paquet d'étoupes, dans lequel elle puiſſe ſe fourrer.

BÉLIER, *Aries*. Ce quadrupede à pied fourchu eſt le mâle de la *brebis*. Il porte le nom d'*Agneau* dans les premiers tems de ſa vie, & prend celui de *Mouton* lorſqu'il a été coupé.

La brebis porte auſſi les noms d'*Agneau* & de *Mouton* dans les mêmes circonſtances. *Voyez* AGNEAU.

On peut dire, en quelque ſorte, que les moutons ſont des animaux factices, que l'induſtrie humaine a façonnés pour en tirer plus d'avantages. L'homme a joui de tout ſon empire ſur cette eſpece d'animal qui, ſuivant la remarque de M. de Buffon, ne doit, pour ainſi dire, ſon exiſtence qu'à la protection qu'il lui a donnée. Sans ſon ſecours, cet animal foible ſeroit devenu & deviendroit encore la proie de la voracité des eſpeces qui ſont ſes ennemies : auſſi obſerve-t-on que l'on ne trouve point de *brebis ſauvages* dans les déſerts, tandis qu'on y retrouve les analogues des diverſes autres eſpeces d'animaux domeſtiques. Nous diſons que notre brebis domeſtique, telle qu'elle eſt aujourd'hui, ne pourroit ſubſiſter d'elle-même, c'eſt-à-dire ſans le ſecours de l'homme ; mais il eſt également certain que la Nature ne l'a pas produite auſſi foible qu'elle eſt préſentement : cet animal a donc dégénéré entre nos mains, & l'on en peut reconnoître la ſouche primitive dans le *Moufflon* qui ſe trouve en Ruſſie, en Tartarie, en Perſe, en Syrie, &c. *Voyez* MOUFFLON.

De tous les animaux quadrupedes dans l'état de domeſticité, cette eſpece eſt la plus ſtupide ; &, ce qui, dans les animaux, dit l'Illuſtre M. de Buffon, paroît être le dernier dégré de la timidité ou de l'inſenſibilité, la brebis ſe laiſſe enlever ſon agneau ſans le défendre, ſans s'irriter, ſans réſiſter & ſans marquer ſa douleur par un cri différent du bêlement ordinaire. Mais cet animal, ajoute-t-il, ſi chétif en lui-même, ſi dénué de qualités intérieures, eſt pour l'homme l'animal le plus précieux, celui dont l'utilité eſt

la plus immédiate & la plus étendue ; ſeul, il peut ſuffire aux beſoins de la premiere néceſſité ; il fournit tout à la fois de quoi ſe nourrir & ſe vétir, ſans compter les avantages particuliers qu'on ſait tirer du ſuif, du lait, de la peau, & même des boyaux, des os & du fumier de cet animal, auquel il ſemble que la Nature n'ait, pour ainſi dire, rien accordé en propre, rien donné que pour le rendre à l'homme.

Le bélier porte ſur la tête des cornes, qui viennent ſe contourner ſur le devant en forme de demi-cercles : elles ſont auſſi quelquefois contournées en ſpirale, creuſes & ridées. On connoît l'âge du bélier par ces cornes : elles paroiſſent dès la premiere année, ſouvent dès la naiſſance, & croiſſent tous les ans d'un anneau juſqu'à l'extrémité de ſa vie. A un an, les béliers, les brebis & les moutons perdent les deux dents du devant de la mâchoire inférieure ; car ils manquent de dents inciſives à la mâchoire ſupérieure. Ils perdent le reſte de leurs premieres dents juſqu'à l'âge de trois ans, où elles ſont remplacées par d'autres qui ſont égales, aſſez blanches, mais qui, à meſure que l'animal vieillit, ſe déchauſſent, s'émouſſent, & deviennent inégales & noires.

Il n'y a que l'amour, dit M. de Buffon, qui, dans les animaux, eſt le ſentiment le plus vif & le plus général, qui ſemble donner quelque vivacité & quelque mouvement au bélier. Il devient alors pétulant : il ſe bat, il s'élance contre les autres béliers ; quelquefois même il attaque ſon Berger. Mais la brebis, quoiqu'en chaleur, n'en paroît pas plus animée, pas plus émue : elle n'a qu'autant d'inſtinct qu'il en faut pour ne pas refuſer les approches du mâle, pour choiſir ſa nourriture, & pour reconnoître ſon agneau. L'inſtinct eſt d'autant plus sûr, qu'il eſt plus machinal, &, pour ainſi dire, plus inné. Le jeune agneau cherche lui-même dans un nombreux troupeau, trouve & ſaiſit la mamelle de ſa mere, ſans jamais ſe méprendre.

Il y a des béliers qui n'ont point de cornes ; mais ceux qui en ont, paſſent pour être plus ardents & plus propres à féconder les brebis. On doit choiſir, pour couvrir les brebis, & pour ſe procurer une belle race, les béliers qui paroiſſent les plus vigoureux & les plus propres à la génération. Tels ſont ceux dont les teſticules ſont les plus gros, qui ſont les plus garnis de laine dans les endroits où il en manque ordinairement. Ils doivent avoir la tête groſſe, le nez camus, le front large, les yeux noirs & gros, les oreilles grandes, le corps long & élevé, l'encolure & le rable large, le ventre grand, & de belles cornes, quoique ces armes les rendent dangéreux ou incommodes dans un troupeau ; mais pour les empêcher de daguer, on leur perce les cornes près des oreilles, à l'endroit où elles ſe courbent ; d'autrefois on attache à la racine des cornes, un morceau de planche garni de pointes de fer, tournées du côté du front, qui piquent l'animal toutes les fois qu'il donne un coup de tête. Les brebis dont la laine eſt la plus abondante, la plus touffue, la plus longue, la plus ſoyeuſe & la plus blanche, ſont auſſi les meilleures pour la propagation, ſur-tout ſi elles ont en même tems le corps grand, le col épais, & la démarche légere. On obſerve auſſi, que celles

celles qui ſont plutôt maigres que graſſes, produiſent plus ſurement que les autres. On ne doit permettre au Bélier de faire uſage de ſes forces, qu'à l'âge de trois ans; un ſeul peut ſuffire à vingt-cinq ou trente brebis. Au bout de huit ans, il n'eſt plus guere propre à la génération de l'eſpece. Alors on le biſtourne, afin de le faire engraiſſer; mais ſa chair tient toujours un peu de l'odeur & du goût de celle du bouc.

Quoique la toiſon d'un bélier ſoit entierement blanche, on prétend qu'il ne produit que des agneaux tachetés, lorſqu'il a la moindre tache à la langue ou au Palais.

La brebis & les moutons ſont d'un tempérament très délicat. La fatigue les abat; la grande chaleur, l'ardeur du ſoleil les incommodent autant que l'humidité, le froid & la neige : ils ſont ſujets à un grand nombre de maladies, dont la plûpart ſont contagieuſes. Les mauvaiſes herbes qu'ils peuvent rencontrer dans les pâturages y contribuent beaucoup; notamment la crapaudine & une eſpece de renoncule, appellée par les payſans *Douve*, & en latin *Ranunculus longifolius paluſtris* (*Gaſp. Bauh. Pin.*) : cependant la crapaudine, *ſideritis*, ne leur eſt point encore ſi dangereuſe que cette eſpece de renoncule.

Les brebis mettent bas difficilement; auſſi eſt-on ſouvent obligé d'aider à leur accouchement : elles avortent fréquemment, & demandent beaucoup plus de ſoins qu'aucun des autres animaux domeſtiques. On ne laiſſe point tetter à l'agneau le premier lait contenu dans les mamelles de ſa mere, parceque, dit-on, ce lait eſt gâté, & feroit beaucoup de mal à l'agneau : mais c'eſt une erreur.

La ſaiſon de la chaleur des brebis eſt depuis le commencement de Novembre juſqu'à la fin d'Avril. Cependant elles ne laiſſent pas de concevoir en tout tems, ſi on leur donne, auſſi-bien qu'au bélier, des nourritures qui les échauffent, comme de l'eau ſalée & du pain de chenevis. Elles portent cinq mois, & mettent bas au commencement du ſixieme : elles ne produiſent ordinairement qu'un agneau, & quelquefois deux. Dans les climats chauds, elles peuvent produire deux fois par an; mais en France & dans les pays plus froids, elles ne produiſent qu'une fois par année. En été on peut traire les brebis deux fois par jour, & une fois en hiver : on fait avec leur lait d'excellent fromage, ſur-tout en le mêlant avec celui de vache.

Les brebis & les moutons aiment beaucoup le ſel, qui leur eſt en effet très favorable; car on a obſervé que quelques troupeaux avoient été garantis de maladies contagieuſes par l'uſage du ſel, ainſi que des troupeaux de vaches, & autres bêtes à cornes : ce ſel produit un effet merveilleux, il leur facilite la digeſtion; & ces animaux extraient de la même quantité d'herbes, une plus grande quantité de ſubſtance nutritive, ce qui leur procure une plus grande abondance de lait. On eſt dans l'uſage en Languedoc de ne donner du ſel aux beſtiaux que pendant l'hiver. La quantité qui leur ſuffit eſt une livre de ſel en huit jours pour vingt moutons : on a ſoin de les

empêcher de boire le reste du jour où ils ont mangé du sel ; ils ont ensuite un grand appétit. Les laines des moutons qui usent de sel, sont plus belles & meilleures. Il n'y a que le Gouvernement qui puisse faciliter cet usage important, en diminuant le prix du sel : ce seroit une perte passagere qui tourneroit en plus grand émolument. Voyez *le Tome I. des Mémoires présentés à l'Académie Royale des Sciences.*

La chair des moutons qui paissent dans un terrein sec, & dans des pacages ou prés salés, acquiert un goût des plus agréables ; aussi dans quelques bergeries a-t-on soin de mettre dans quelqu'endroit un sac de sel ou une pierre salée, que les moutons vont tous lécher tour-à-tour.

Rien ne contribue plus à l'engrais des moutons, que l'eau prise en grande quantité ; & rien ne s'y oppose davantage que l'ardeur du soleil : mais ceux qui les ont engraissés de cette maniere, & même de toute autre, doivent s'en défaire aussi-tôt qu'ils sont engraissés ; car on ne peut jamais les engraisser deux fois, & ils périssent tous par la maladie du foie.

La castration doit se faire à l'âge de cinq ou six mois, ou même un peu plus tard, au printems ou en automne dans un tems doux. Cette opération peut se pratiquer de deux manieres : la plus ordinaire se fait par incision en enlevant les testicules ; mais on peut aussi simplement lier avec une corde les bourses au-dessus des testicules ; & l'on détruit par cette compression les vaisseaux spermatiques.

Tous les ans on fait la tonte de la laine des moutons, des brebis & des agneaux. Dans les pays chauds, où l'on ne craint pas de mettre l'animal tout-à-fait à nud, l'on ne coupe pas la laine, mais on l'arrache, & on en fait souvent deux récoltes par an. En France & dans les climats plus froids, on se contente de tondre les moutons une fois par an. Le tems le plus favorable est au mois de Mai : la toison a le tems de recroître pour garantir les moutons du froid de l'hiver. La laine du col & du dos des moutons est de la premiere qualité : celle qui recouvre les autres parties est moins bonne. La laine blanche est plus estimée que celle qui est colorée, parcequ'à la teinture elle peut prendre toutes sortes de couleurs. La laine lisse vaut mieux que la laine crépue.

Les laines d'Italie, d'Espagne, & même d'Angleterre, passent pour être plus fines que les laines de France ; & la France se voit nécessitée d'acheter fort cher de l'Etranger des laines longues, blanches, fines & soyeuses, qu'elle pourroit tirer de son propre fond, ainsi que le prouve un bon Citoyen dans un Mémoire qui a pour titre : *Considérations sur les moyens de rétablir en France les bonnes especes de bêtes à laine.* Cet objet mérite tellement d'attirer notre attention par sa grande utilité & par son importance pour la richesse de l'état, que l'on va présenter un tableau racourci des vues de ce Patriote.

La France, ainsi que le prouve très bien cet Auteur, a été en possession pendant près de six siecles, de produire d'excellentes laines de toutes les qualités, & si belles, que l'Etranger étoit obligé de venir se fournir en France des laines & même des étoffes dont il avoit besoin. Elle a perdu cet

avantage depuis que l'Eſpagne & l'Angleterre, la Hollande & la Suede ont eu le ſecret de perfectionner la qualité & d'augmenter la quantité de leurs laines par l'importation d'une race étrangere meilleure que celle du pays.

L'avantage qu'a eu la France autrefois, elle peut le recouvrer. Le climat & les pâturages qui influent tant ſur la qualité des laines, ſont les mêmes qu'autrefois; peut-être même ces derniers ſont-ils perfectionnés. Les véritables moyens à employer, ſont d'importer & de multiplier en France de bonnes eſpeces de moutons & des races choiſies & appropriées au climat & à l'eſpece de pâturage des Provinces où on les renouvellera : car on a dans la France pluſieurs ſortes de climats, & qui ſont pour le moins auſſi avantageux pour élever les moutons, que ceux des voiſins qui nous ont ſupplantés. Les ſoins que l'on prendra de ces animaux, influent auſſi beaucoup ſur la beauté de leurs laines.

Il eſt utile de détruire un préjugé enraciné depuis long-tems, & de montrer dans le dernier dégré d'évidence, que la France poſſede des laines de la même qualité que celles d'Angleterre. L'Auteur, d'après lequel nous parlons, s'eſt aſſuré par un examen exact, que la laine des plus beaux *moutons de Flandre*, eſt d'une qualité ſemblable à celle d'Angleterre, en longueur, en blancheur & en fineſſe. Après avoir fait paſſer par un Ouvrier intelligent, une peau en ſuin d'un mouton de la meilleure eſpece des environs de Lille en Flandre, il obſerva que lorſqu'on enlevoit la ſuperficie de la toiſon où la fiente avoit ſéjourné, & qui avoit une couleur jaune ſale, le reſte étoit d'une blancheur éclatante. Les flocons de la mere laine de cette toiſon, avoient ſept pouces de longueur; encore faut-il obſerver que l'on avoit tué l'animal cinq mois avant le tems de la tonte : les filets de la laine préſervée reſſembloient à de la ſoie blanche, tant ils étoient fins & luiſans. Cette laine comparée à celle d'Angleterre filée, car on ne la reçoit jamais autrement en droiture, ne préſenta pas la moindre différence en qualité. Il ſuit donc de ces obſervations, que l'on pourroit recueillir, ſans ſortir du royaume, en tenant les bêtes à laine proprement, & en en prenant les ſoins néceſſaires, des laines auſſi longues, auſſi blanches, & auſſi fines que celles d'Angleterre.

Le François ayant la manie de préférer les matieres étrangeres (qualité égale) à celles de ſon cru, les Marchands ſont convenus dans le commerce de vendre ſous le nom de *laine d'Angleterre*, la belle laine de Flandre triée, qui, ainſi que celle d'Angleterre, ſe vend juſqu'à cent ſols la livre. Les Hollandois en uſent de même, & on a recours à la même ſupercherie pour certaines étoffes de ſoie.

S'il exiſte quelque légere différence entre nos belles laines de Flandre & celles d'Angleterre, c'eſt que les nôtres ne prennent pas auſſi bien la teinture de couleur de feu que celles d'Angleterre, défaut qui diſparoîtra dès qu'on aura ſoin de tenir proprement les bêtes à laine.

On peut faire de toutes les qualités de laines deux claſſes principales, & rapporter toutes les laines courtes à la claſſe des laines d'Eſpagne, les lon-

gues à la claſſe de celles d'Angleterre. Le Rouſſillon, le Languedoc, le Berry, ſont des qualités d'Eſpagne; les moutons de ces Provinces donnent ordinairement quatre livres d'une laine qui differe peu de celle que donnent les moutons des plaines de Ségovie en Eſpagne. Les moutons Flandrins, qui ſont notre eſpece la plus groſſe, donnent depuis huit juſqu'à dix livres de laine de la même eſpece que celle d'Angleterre. En jettant ainſi un coup d'œil général ſur les diverſes Provinces du Royaume, on voit qu'elles ſont propres à nourir diverſes eſpeces de moutons.

Comme il y a une analogie, un rapport eſſentiel entre les pâturages, la laine & la chair des moutons, il faut néceſſairement aſſortir les pâturages à chaque eſpece de moutons. L'eſpece de mouton choiſie, que l'on fera paître ſur le penchant des collines, ſur les pelouſes d'herbes fines, donnera une laine fine, courte & très belle. L'eſpece dont la corporance demande une nourriture plus ſubſtancielle, donnera dans des pâturages abondans & ſous un climat favorable, une laine longue, belle & ſoyeuſe. La France pourroit donc ſe paſſer de tout ſecours étranger en perfectionnant, multipliant les bonnes races, ſupprimant les moindres, & appropriant chaque eſpece de mouton au climat & à la nourriture qui lui eſt propre.

Un coup d'œil jetté ſur la maniere dont les Etrangers s'y ſont pris pour nous ſupplanter dans cette eſpece de commerce, ſera peut-être très propre à ranimer notre émulation, & à nous faire profiter de leurs leçons pour recouvrer notre ancienne ſupériorité.

Vers le milieu du quatorzieme ſiecle, Dom Pedre IV, Roi de Caſtille, ayant appris qu'il y avoit en Barbarie des moutons qui faiſoient à leurs propriétaires un grand profit, fit venir en Eſpagne un certain nombre de cette belle eſpece de Beliers & de Brebis; voilà l'origine des belles laines de Caſtille. Cette race de mouton tranſportée en Eſpagne réuſſit aſſez bien pendant deux ſiecles. Le Cardinal Ximenès la voyant dégénerer, fit venir de nouveau des Beliers de Barbarie de la plus belle eſpece. En Miniſtre intelligent, il eut ſoin d'exciter parmi les Eſpagnols une noble émulation pour le ſoin des troupeaux, enſorte qu'encore aujourd'hui des Chefs de familles très diſtinguées ſe font un plaiſir de viſiter eux-mêmes leurs troupeaux, & que le jour de la tonte, jour d'une nouvelle ſource de richeſſes, eſt célébré par des fêtes. Les Eſpagnols ſe ſouviennent que les Rois étoient autrefois propriétaires de la plus grande partie de ces troupeaux : de-là ce grand nombre d'Ordonnances, de Loix pénales, de privilèges & d'immunités, établis ſous différens régnes pour la conſervation & le gouvernement des troupeaux; de-là cet ancien Tribunal formé ſous le titre de *Conſeil du grand troupeau royal*. C'eſt par une telle attention que les moutons rapportent annuellement dans le tréſor plus de trente millions de réaux; auſſi les Rois d'Eſpagne dans leurs Ordonnances les appellent-ils *le précieux joyau de la Couronne*. Tout cela annonce de quelle importance eſt pour la Nation ce genre de richeſſes. La nature s'embellit & ſe perfectionne ſous la main du riche poſſeſſeur; cette émulation de ſoutenir la bonne race des moutons par

le choix des Beliers eſt même devenue en Eſpagne une ſorte de jalouſie ſi grande, qu'on a vu de riches particuliers payer juſqu'à deux cents ducats un excellent Belier. Ce ſont ces mêmes ſoins qui leur procurent des chevaux d'une ſi belle forme, & d'une taille ſi élégante. *Voyez* à l'article CHEVAL.

Au quinzieme ſiecle, Edouard IV, Roi d'Angleterre, fit venir avec la permiſſion du Roi d'Eſpagne, trois mille bêtes blanches de cette belle race de moutons dont on vient de parler. Par la ſageſſe de l'adminiſtration, l'Angleterre au bout de quelques années fut peuplée de cette précieuſe eſpece. On forma des écoles de Bergers, on leur donna les inſtructions néceſſaires, on parvint par dégrés à habituer les moutons, qui paſſoient d'un climat ſous un autre bien différent, à ſupporter le froid de l'hiver en plein air au milieu d'un parc. L'Angleterre nous ſupplanta alors par les ſoins qu'avoit eus le prédéceſſeur d'Edouard d'attirer en Angleterre les ouvriers François. La Reine Eliſabeth eut l'attention de renouveller cette race de moutons pour l'empêcher de dégénérer.

Toutes les laines d'Angleterre ne ſont pas de la même beauté; les Anglois ont trois ſortes de bêtes à laine: l'eſpece commune qui eſt l'ancienne, & dont les toiſons ne valent pas mieux que nos groſſes laines de Picardie: l'eſpece bâtarde produite par les Beliers d'Eſpagne & les Brebis d'Angleterre, dont la laine tient le milieu pour la bonté; & enfin la troiſieme eſpece qui eſt celle d'Eſpagne. Il eſt digne de remarque que le ſéjour des bêtes Eſpagnoles en Angleterre a fait changer leur laine de nature. Elle eſt beaucoup plus longue, mais moins fine que celle d'Eſpagne, apparemment par la nature des pâturages & du climat. Elle eſt auſſi plus blanche & plus nette, parcequ'on y a l'attention de tenir les troupeaux plus proprement qu'en Eſpagne. Une des cauſes en général qui peut contribuer le plus à la beauté & à la blancheur des laines, c'eſt la méthode de laver la toiſon ſur le corps des moutons, ſur-tout lorſqu'on fait uſage d'eau ſavoneuſe, telle qu'en donnent quelques fontaines; ce lavage purifie parfaitement bien les laines.

Au ſiecle paſſé les Hollandois, convaincus par l'exemple des pigeons, des poules-d'inde & d'autres animaux tranſplantés, que les eſpeces de la vaſte contrée des Indes Orientales, accoutumées une fois à l'air de l'Europe, y deviennent plus fécondes & y multiplient à ſouhait, tranſporterent des Indes Orientales une eſpece de Beliers & de Brebis, haute, allongée, groſſe de corſage, & dont la laine égaloit preſque les laines d'Angleterre en fineſſe & en bonté. Cette race, tranſplantée dans le Texel & dans la Friſe Orientale, y réuſſit au point que les femelles donnoient quatre agneaux par année. En général l'expérience a toujours démontré que les moutons proſperent lorſqu'ils ſont accoutumés au froid, & qu'ils ne ſouffrent point d'altération en paſſant d'un pays chaud dans un pays froid. Il en eſt tout autrement, lorſqu'on les tranſporte d'un climat froid ſous un ciel beaucoup plus chaud.

Dans le Texel on retire, de ces moutons tranſplantés des Indes Orienta-

les, des toiſons qui donnent depuis dix juſqu'à ſeize livres d'une laine longue, fine & ſoyeuſe, dont on fait commerce ſous le nom de laine d'Angleterre. Les Hollandois permirent aux Flamands de tranſporter quelques bêtes indiennes aux environs de Lille & de Varneton; elles y réuſſirent ſi bien que toute l'eſpece tranſplantée des Indes, en prit le nom de *Moutons Flandrins*.

Les Suédois, quoique ſous un climat plus rigoureux, ont auſſi tranſporté chez eux des bêtes à laine de la meilleure eſpece d'Angleterre & d'Eſpagne; & par les ſoins qu'ils en ont pris, ils recueillent préſentement des laines auſſi belles que celles d'Angleterre & d'Eſpagne.

De ſemblables exemples ne doivent-ils pas nous animer? Que l'on multiplie cette eſpece de *Mouton Flandrin*, qu'on en conſerve la race pure & ſans mêlange, qu'on la répande dans toutes les Provinces où elle peut trouver à ſe nourrir, & on ſe procurera par la ſuite des moutons couverts d'une belle laine & en grande quantité; car le mouton a ordinairement près d'un tiers de laine de plus que le bélier & la brebis. Que l'on multiplie dans le Cotentin, preſqu'iſle de la Normandie, l'eſpece de bêtes à laine d'Angleterre; la nature du pâturage, la diſpoſition du lieu, tout annonce qu'on y recueillera une laine pareille à celle des plus belles toiſons d'Angleterre. Que l'on répande enſuite ces eſpeces dans les différentes Provinces, ſuivant la nature de leur climat.

C'eſt dans l'original même qu'il faut voir les cauſes qui ont fait dégénérer juſqu'ici les meilleures eſpeces de moutons dans nos différentes Provinces, les abus qui ont nui à la perfection des laines de France, & les divers moyens propoſés ſur l'exemple des Etrangers pour rétablir cette branche de commerce; tels ſont les ſoins de former des Ecoles de Bergers, & ce qui concerne les parcs & les étables. Cet objet d'un détail abſolument œconomique deviendroit ici trop long. Les vues de cet excellent citoyen pourroient peut-être devenir auſſi très utiles, appliquées à une autre eſpece d'animaux domeſtiques, dont on retire déja tant d'avantages, je veux parler de la *Chevre* & du *Bouc*. Voyez Bouc.

La France, ne tirant pas tout le profit poſſible de ſon propre fond, & employant beaucoup de matiere dans ſes manufactures, eſt obligée de tirer auſſi des laines du Levant par la voie de Marſeille. Smirne & Conſtantinople fourniſſent les meilleures. La laine nouvelle eſt toujours préférable, parcequ'elle jaunit dans le magaſin & devient huileuſe. Lorſqu'on embarque la laine du Levant, il faut qu'elle ſoit extrêmement ſeche, de peur que l'humidité ne s'y mette & ne l'échauffe.

On donne dans le commerce le nom de *laine de Chevron* à une ſorte de laine noire, rouſſe ou griſe, que l'on tire du Levant: la noire eſt la plus recherchée, elle entre dans la fabrique des chapeaux. On diſtingue aiſément cette laine parmi les autres, par la perfection de ſa couleur, par ſa fineſſe, par ſon odeur, qui approche de celle du muſc, odeur qu'elle retient des chevres ſur leſquelles on la tond. Il ſembleroit qu'on devroit plutôt lui don-

rier le nom de poil de chevron. Quoi qu'il en ſoit, toutes les nations qui trafiquent au Levant enlevent de cette marchandiſe. *Voyez*, pour l'hiſtoire de la Chevre, le mot Bouc. Il nous reſte maintenant à faire mention de quelques eſpeces de moutons qui méritent encore d'être connus. Tels que le mouton d'Iſlande, celui des Iſles Danoiſes, ceux du Cap de bonne-Eſpérance, &c.

Les moutons d'Iſlande ſont petits, ils ont, dit M. Anderſon, le même ſort que les chevaux du pays, c'eſt-à-dire, qu'il n'y a point d'étable pour eux ni en été, ni en hiver. Cette eſpece de mouton reſte toujours en pleine campagne, où ils ſe mettent à couvert ſous les éminences des rochers, ou dans les creux des montagnes, & ſe nourriſſent comme ils peuvent.

Ils vivent toujours avec les chevaux, qu'ils ſuivent par-tout en hiver, pour profiter dans les fortes gelées du peu de mouſſe qui reſte à découvert dans les creux que les chevaux font pour eux-mêmes dans la neige, & où les moutons n'auroient pû atteindre à cauſe de la foibleſſe de leurs jambes : on a même ſouvent obſervé que, tourmentés par la faim, ils mangent le crin des queues des chevaux, ce qui leur forme bientôt une *égagropile* dans l'eſtomac. Quand il neige avec un grand vent, ils quittent les montagnes, & courent comme s'ils vouloient devancer le vent; ils prennent alors la route de la mer, & s'y jettent quelquefois; en ſorte qu'il en périt ſouvent de grandes quantités. Si au contraire ils ſe trouvent ſurpris par une neige ſubite, & ſi conſidérable, qu'ils en ſoient promptement couverts, alors ils ſe joignent en très grandes troupes, en mettant leurs têtes enſemble, & reſtent immobiles en préſentant le dos à la neige : ſouvent ils y périſſent par le froid. La faim les oblige quelquefois de ſe ronger réciproquement la laine, pour ſe ſoutenir juſqu'à ce qu'ils ſoient ſecourus. Les Payſans connoiſſent l'endroit où ſe tient la troupe par la vapeur qui s'en éleve. La laine de ces moutons eſt fort groſſe & rude : on ne la tond jamais, mais elle ſe renouvelle tous les ans vers la S. Jean, après avoir formé ſur le dos de l'animal une couverture compoſée de fils entortillés, qui tombe tout à la fois, comme une peau ſuperficielle. Pour recueillir leurs toiſons, on les aſſemble en leur donnant la chaſſe. Un Berger, accompagné de chiens bien dreſſés, monte ſur une colline, & ayant donné le ſignal avec ſa corne, les chiens ſe détachent chacun de ſon côté, & chaſſent les moutons de tous les endroits en les faiſant entrer dans un certain parc immenſe, qui eſt fort large ſur le devant, & qui ſe rétrécit peu à peu vers l'autre extrémité.

Toutes les eſpeces de moutons d'Iſlande ont les cornes extrêmement grandes & entortillées; il y en a qui en ont quatre, & quelquefois huit, & une qui ſort droite de la tête en avant. Au contraire les autres bêtes à cornes des autres pays n'en ont point du tout quand elles ſont tranſplantées dans cette Iſle. Les cornes ſont d'un grand ſervice aux moutons d'Iſlande, pour les défendre contre les oiſeaux de proie de toute eſpece qui abondent dans ce pays déſert.

Dans certains endroits de l'Iſlande, le commerce conſiſte principalement

en moutons ; les payſans gardent chez eux les brebis, & envoient les béliers à la montagne.

Dans l'automne, lorſqu'il s'agit de tuer des moutons pour les vaiſſeaux qui ſont à la rade, on les chaſſe par le moyen des chiens en préſence des Juges, afin que chacun puiſſe retirer la bête qui porte ſa marque.

Les moutons des Iſles Danoiſes ou de Feroë ſont vagabonds comme ceux d'Iſlande ; ils ſe retirent dans l'hiver ſous les rochers, & ils s'y tiennent ſerrés entr'eux autant qu'il eſt poſſible : ceux qui ſont bien échauffés au dedans de la troupe, vont relever de tems en tems ceux qui ſont en dehors, & qui vont à leur tour s'échauffer, pour en relever enſuite d'autres. Quand la terre eſt gelée au point qu'ils ne peuvent plus atteindre la bruyere ou la mouſſe avec leurs pieds, ils ſe mangent la laine les uns aux autres, & ſe ſoutiennent par-là juſqu'au dégel : dans l'été leur pâturage eſt aſſez bon.

Les moutons du Cap de Bonne-Eſpérance ſont fort nombreux ; leur chair eſt de bon goût : les pauvres emploient la graiſſe de ces animaux au lieu de beurre. La queue de ces moutons, ainſi que ceux de Madagaſcar, peſe quinze à vingt livres.

Les moutons des côtes d'Yeman & de Zeïla ont la laine du corps blanche, & celle de la tête noire : il leur pend à l'extrémité du dos une groſſe maſſe de chair, d'où ſort une queue ſemblable à celle du cochon de lait. Les moutons de la Gambra ont une queue ſi groſſe, ſi graſſe & ſi peſante, que les Bergers ſont obligés de la ſoutenir ſur une eſpece de petit chariot, pour aider l'animal à marcher. La queue des moutons des Eleuthas en Tartarie, peſe juſqu'à quatre-vingts livres : ils ont une boſſe ſur le nez comme les chameaux, & les oreilles pendantes. Quelques-unes de ces bêtes ont juſqu'à ſix cornes de différentes formes.

Les moutons de la côte de Malaguette ont une criniere aſſez ſemblable à celle du lion : ceux de la côte d'Or ont du poil au lieu de laine ; c'eſt ce qui a fait dire à Artus, qu'en ce pays le monde eſt renverſé ; les hommes y ont de la laine, & les moutons du poil. Les moutons de Guinée, ont un bêlement abſolument différent de celui de nos moutons : ils ſont différents auſſi par leur poil brun & noir.

Les moutons de la baie de Sambras ſont fort grands & d'une extrême beauté ; ils ont auſſi au lieu de laine, un poil ſemblable à celui des chevres : le tour de leur queue a près de deux pieds.

Les moutons de l'Indoſtan & de Perſe, ont une laine courte & très fine, qui tombe d'elle-même en certains tems.

Dans l'Afrique on donne le nom de *Moutons de cinq quartiers* à un animal qui differe de nos moutons par ſes cornes & par ſa queue qui eſt groſſe & ronde, & qui s'allonge à meſure qu'il s'engraiſſe.

L'on a toujours remarqué dans ces contrées étrangeres, ainſi que dans les nôtres, que plus les climats ſont froids & peu herbeux, plus les moutons ſont couverts d'une laine roide, peu blanche, courte & mauvaiſe ; mais que plus les climats ſont doux, & les pâturages abondans, plus la laine des

moutons

moutons & le poil des chevres sont fins, souples, longs & de bonne qualité. Une autre considération, c'est que si un mouton reste toute l'année dans le même endroit, & pendant les nuits d'hiver enfermé dans une bergerie, sa laine sera grossiere; au lieu que si un mouton vit toujours en plein air, & voyage deux fois l'année, sa laine sera fine, ainsi qu'on le pourroit pratiquer dans le Dauphiné, dans la Provence, dans le Languedoc & d'autres Provinces méridionales, où les pâcages montueux & les herbages sont convenables, observant toutefois de ne leur faire passer l hiver que dans les plaines tempérées, & que le Berger ne les laisse pas manquer de sel; ce qui sert beaucoup à entretenir la santé des moutons, & à rendre leur constitution plus ferme lorsqu'ils paissent sur des terres argilleuses; car si la terre de leur pâturage est un débris de terre calcaire, ils dédaignent le sel; &, en effet, ils n'en ont pas besoin. On ne peut encore qu'approuver ceux qui lavent par intervalles le corps des moutons avec une eau chargée de terre savoneuse.

En Astronomie on donne aussi le nom de *Bélier* au premier des douze signes du Zodiaque : *voyez* le mot CONSTELLATION.

BELLADONA, espece de papillon très beau, très agile, qui voltige toujours sur les fleurs du chardon & s'en nourrit. Ses premieres aîles sont dentelées, de couleur brune, & panachées en blanc & noir; les secondes portent la figure de cinq yeux.

BELLE DAME, *Belladona aut Solanum lethale, seu Maniacum.* Plante qui s'éleve à la hauteur de deux coudées, ressemblante à la *Morelle des jardins*; mais plus grande & plus velue. Ses fleurs sont en cloches, découpées en cinq quartiers, rayées, un peu velues, d'un pourpre noirâtre : aux fleurs succedent des fruits presque sphériques, mous, semblables à un grain de raisin, noirs, luisans, remplis d'un suc vineux.

Cette plante croît assez volontiers autour de Chantilly, près de Paris; elle se trouve autour des forêts, le long des murailles & des haies ombragées : il est utile de la connoître, car l'ignorance des effets de son fruit a été fatale à plus d'une personne. Il est parlé de jeunes Anglois qui, pressés de la soif dans un voyage, mangerent imprudemment des baies de *belladona*; ils moururent fous dans un demi assoupissement. De deux jeunes gens qui dans le jardin des plantes de Leyde mangerent deux ou trois de ces baies, l'un mourut le lendemain, & l'autre fut très mal. On est d'abord attaqué d'un court délire; on fait des éclats de rire & différentes gesticulations; ensuite on tombe dans une véritable folie, après cela dans une stupidité semblable à celle d'une personne ivre & qui ne dort pas; ensuite l'on meurt.

Le vinaigre & le suc de limon passent pour être les contrepoisons de cette plante. Les feuilles de la *belladona*, appliquées extérieurement en cataplasme, sont résolutives. Ces remedes assoupissans ne doivent pas être appliqués, même à l'extérieur, sans beaucoup de précaution.

M. Gataker, Chirurgien de Londres, vient de communiquer des Obser-

vations sur l'usage intérieur du *solanum :* on y lit que M. Lambergen, Professeur à Groningue, a publié en 1754 l'histoire d'un cancer guéri avec le *solanum lethale*, ou la *bella dona* (belle-dame) ; ce qui donna lieu à M. Gataker de travailler sur cette plante. Il commença par le *solanum* de jardin ou la morelle, dont il prit lui-même l'infusion avant que de la donner à ses malades. Il y trouva à-peu-près les mêmes vertus que dans le *solanum lethale.* Son usage, dit-il, guérit les ulceres les plus invétérés, ramollit les parties adjacentes, & dissipe les éruptions scorbutiques : un grain de cette feuille infusé dans une once d'eau bouillante pousse par la transpiration & les urines. La décoction de deux grains manque rarement de faire vomir : notre Auteur conseille de ne commencer que par l'infusion d'un demi grain de la feuille, de se mettre ensuite au lit, & de continuer un peu plus long-tems l'usage du remede.

Les Italiens ont donné à cette plante le nom de *Belladona*, qui signifie *Belle dame ;* parceque les Dames d'Italie font avec le suc ou l'eau distillée de cette plante, un fard dont elles se frottent le visage pour blanchir la peau. Les Peintres en miniature font macérer le fruit de cette plante & en préparent un très beau verd. *Voyez* MORELLE.

BELLE DE NUIT. Plante que l'on cultive pour l'ornement des jardins dans l'automne, & que l'on doit rapporter au genre de la plante appellée *Jalap.*

La Belle de nuit est originaire du Pérou ; aussi l'appelle-t-on quelquefois *Merveille du Pérou.* On lui donne le nom de *Belle de nuit*, parceque ses fleurs ne commencent à s'épanouir qu'à l'approche de la nuit : l'impression des rayons de la lumiere les fait refermer.

Cette plante s'éleve à la hauteur de deux pieds. Ses feuilles sont d'un beau verd, ses fleurs sont à entonnoir, de couleur rouge ou jaune, ou mêlée de blanc. Aux fleurs succedent le fruit qui a la forme d'une capsule à cinq angles.

La racine dont on fait usage dans les boutiques sous le nom de *Jalap*, se tire d'une plante absolument semblable à la belle de nuit, & qui n'en differe que parceque son fruit est plus ridé : c'est une espece de *Liseron d'Amérique*, ainsi que la *belle de nuit.* La plus grande différence qui existe entre ces deux plantes, dépend sans doute de celle qu'apporte le climat ; car la racine de la *belle de nuit*, quoique cultivée en Europe, est aussi purgative à deux gros.

La racine de *jalap* est un excellent purgatif, quoique quelques-uns le regardent comme trop fort : il convient très bien à certains tempéramens ; il a l'avantage de n'avoir point d'odeur désagréable & de purger à une petite dose ; il évacue à merveille les sérosités. On extrait du jalap, par le moyen de l'esprit-de-vin, sa partie résineuse qui est très purgative.

BELZEBUT, espece de singe cercopitheque qu'on voit au Jardin du Roi, & qui a paru à Paris aux yeux du public sous le nom de *Belzebut.* Voyez CERCOPITHEQUE *& l'article* SINGE.

BEN, petite noix de figure tantôt oblongue, tantôt arrondie ou triangulaire, couverte d'une coque blanchâtre, fragile, contenant une amande blanchâtre aſſez groſſe : on l'apporte d'Egypte.

C'eſt le fruit d'un arbre appellé *Glans unguentaria*, dont on voit la figure dans l'*Hortus Farneſianus :* arbre que Belon dit reſſembler au bouleau, & l'avoir vu auprès d'une montagne d'Arabie que l'on appelle *Pharagou*, dans le chemin qui conduit du Caire au Mont Sinaï. Cet arbre porte deux ſortes de feuilles, l'une ſimple & l'autre branchue ; la feuille branchue eſt aſſez ſemblable à un petit rameau de genêt : ces rameaux de feuilles en portent d'autres petites à leur nœud.

On retire par expreſſion, de l'amande de la noix de ben, une huile épaiſſe, & une autre huile eſſentielle âcre, d'où dépend la vertu que l'on attribue à ces noix d'exciter le vomiſſement & de purger. Mais comme elles troublent l'eſtomac & qu'elles ont même quelque choſe de cauſtique, on en a aboli l'uſage parmi nous : on ne ſe ſert qu'extérieurement de l'huile tirée par expreſſion pour corriger les vices de la peau.

Les Parfumeurs recherchent beaucoup l'*huile de ben*, parcequ'elle eſt très propre pour tirer l'odeur des fleurs odorantes, puiſqu'à peine ſe rancit-elle jamais ; & qu'étant ſans odeur, elle n'altere point les odeurs des fleurs. Pour cet effet on prend un vaiſſeau de verre ou de terre, large en haut, étroit par le bas ; on y arrange de petits tamis de crin par étage ; enſuite on met des fleurs par lits ſur ces tamis ; & ſur ces fleurs, du coton cardé imbibé d'*huile de ben*. Cette huile ſe charge de l'eſprit recteur des fleurs en quoi conſiſte l'odeur : on remet ce même coton ſur de nouvellps fleurs ; on exprime enſuite l'huile du coton, & elle a l'odeur de l'*huile eſſentielle* de ces plantes.

Il y a une autre ſorte de groſſe *Noix de Ben* triangulaire, qui s'appelle *Mouringou*. C'eſt le fruit d'un arbre qui croît abondamment dans les ſables du Malabar, de Ceylan. Les Indiens le cultivent dans leurs jardins, à cauſe de ſa ſemence que l'on envoie vendre comme les féves au marché. Cet arbre eſt haut d'environ quatre toiſes, & gros d'environ cinq pieds. Son écorce eſt blanchâtre en dedans & noirâtre en dehors, d'une odeur & d'un goût de raifort ſauvage. L'écorce des branches eſt verte, & celle des racines jaunâtre. Les feuilles ſont aîlées ; & les fleurs qui paroiſſent en Juin, ſont diſpoſées en grappes éparſes à l'extrémité des tiges. A ces fleurs ſuccedent des gouſſes cylindriques, cannelées, à trois panneaux, dont les amandes ſont mûres vers la fin de l'année. Les Indiens préparent des pilules antiſpaſmodiques avec les feuilles, l'écorce de la racine & les fruits. *H. Malab. tom. 6, p. 19, tab. 11.*

BENARI, eſpece d'Ortolan paſſager en Languedoc, qui devient très gras, & qu'on ſert ſur les grandes tables comme un mets des plus exquis. *Voyez* ORTOLAN,

BENJOIN, *Benzoinum*. C'eſt une réſine ſeche, dure, fragile, inflammable, d'une odeur ſuave & pénétrante, ſur-tout lorſqu'on la brûle. Cette

résine découle naturellement ou par incision d'un grand arbre appellé *Belzof*, lequel croît au Royaume de Siam & dans les Isles de Java & de Sumatra. M. Linnæus le place parmi les *lauriers*. Voyez *ce mot*.

Quand l'arbre qui donne le benjoin a cinq ou six ans, on lui fait des incisions à la couronne du tronc ; c'est de-là que découle cette excellente résine, qui est d'abord blanche, mais qui devient ensuite grisâtre, d'un rouge brun, maculé comme des amandes cassées ou du *Nouga*, ce qui la fait appeller *Benjoin amygdaloïde*. Si l'on sépare cette résine dans le tems convenable, elle est belle & brillante ; mais si elle reste long-tems à l'arbre, elle devient brune, & il s'y mêle des ordures. Voilà ce qui fait la différence des deux sortes de benjoins en *sorte* & en *larmes*, qu'on trouve dans les boutiques.

On ne retire pas plus de trois livres de benjoin d'un même arbre. Comme les jeunes arbres donnent plus de résine que les vieux, les habitans ne les laissent pas croître au-delà de six ans, à compter de l'instant qu'ils commencent à donner de la résine.

Le benjoin se sublime en fleurs argentées, lorsqu'on le tient sur le feu dans une cucurbite couverte d'un cornet de papier : ces fleurs de benjoin sont employées dans les parfums, en Médecine pour les maladies du poulmon, & dans la Chirurgie pour résister à la gangrenne : on prétend qu'elles enlevent les taches de rousseur. Cette résine dissoute dans de l'esprit-de-vin, donne une teinture dont quelques goutes jettées dans de l'eau, la rendent trouble & laiteuse ; c'est pourquoi quelques-uns l'appellent *Lait virginal* : les Dames en font usage comme d'un cosmétique.

BENOITE, Galiot ou Recize, en latin *Cariophyllata*. C'est une plante dont la racine est un peu fibreuse, & qui, lorsqu'elle croît dans un lieu sec & chaud, & qu'on la recueille au printems, a une légere odeur de *clou de gérofle*. Sa couleur est brune noirâtre ; ses tiges sont hautes d'une coudée, velues, branchues & alternes. Les fleurs de cette plante naissent au sommet des rameaux, & sont en rose, de couleur d'or : il leur succede une tête sphérique composée de plusieurs semences velues. Les feuilles supérieures de la benoite sont d'un verd foncé, découpées en trois lobes, & accompagnées de deux petites aîles à la base de la queue.

Cette plante croît dans les haies, dans les bois & dans les lieux incultes aux environs de Paris. La racine fraîche contient beaucoup de sel volatil, ce qui la rend très utile dans les obstructions de la tête : lorsqu'elle est seche, elle contient moins de ces parties volatiles, & est plus astringente. L'infusion de cette racine dans du vin, occasionne la sueur ; & donnée au commencement du frisson, facilite la guérison des fievres intermittentes. On prétend qu'un sachet de cette même racine coupée par morceaux, & mis dans un tonneau de bierre, empêche cette liqueur de s'aigrir. Toujours est-il vrai que la tisane faite avec toute la plante, est très utile dans les chutes, & dans tous les cas où il y a à craindre qu'il n'y ait intérieurement du sang extravasé.

BEORI ou DANTE, animal quadrupede très agile, des Indes Orientales, lequel se trouve aussi dans la Province de Vera-Crux. Les Espagnols du Pérou disent que c'est le plus grand des quadrupedes de l'Amérique Méridionale ; ils l'appellent *Danta :* les Portugais du Para le nomment *Auté.* Le beori, quoique ressemblant beaucoup au veau, n'a point de cornes, ainsi que plusieurs Auteurs l'ont dit : son museau est fort long ; sa gueule est garnie de dents qui sont comme celles du porc : sa queue est courte. Cet animal est plus épais & moins élancé que le cerf & l'élan ; il est extrêmement fort & léger à la course, & se fait jour au milieu des bois les plus fourrés. M. de la Condamine, dans son *Voyage de l'Amérique Méridionale* (*Mém. de l'Acad. des Scienc. 1745, pag. 468*), dit que le *Danta* ne se rencontre au Pérou que dans quelques cantons boisés de la Cordeliere Orientale ; mais qu'il n'est pas rare dans les bois de l'Amazone, ni dans ceux de la Guiane. On le nomme *Vagra* dans la langue du Pérou, *Tapyra* dans celle du Bresil, *Maypouri* dans la langue Galibi sur les Côtes de la Guyane. Sa peau est si dure, que les Indiens en font des cuirasses : sa chair & ses pieds sont d'un fort bon goût.

BEPOLE. *Voyez* NIMBO.

BERBE, espece de chat de la Côte d'Or, marqueté comme la civette, & qui aime tellement le suc vineux des palmiers, qu'on l'a appellé *Buveur de vin.*

BERBERIS. *Voyez* ÉPINE VINETTE.

BERCE ou FAUSSE BRANC-URSINE, *Sphondilium.* C'est une plante qui croît dans les prairies humides, & fleurit en Mai & Juin. Sa racine est charnue & pleine d'un suc jaunâtre ; elle pousse une tige creuse, cannelée, qui soutient des feuilles couvertes en dessus & en dessous d'un duvet assez fin, & découpées en plusieurs parties, qui sont assez ressemblantes à celles du panais. On a donné à cette plante le nom de *Branc-ursine*, parcequ'on a cru lui trouver quelque ressemblance avec les pieds d'un ours. Ses fleurs sont en ombelles, blanches ou purpurines, à cinq pétales : il leur succede des graines applaties, rayées sur le dos.

Les feuilles de la *berce* sont émollientes. La semence & les racines sont incisives & apéritives. La racine appliquée en cataplasme dissipe les callosités. Les Polonois & les Lithuaniens font avec ses feuilles & sa semence, une sorte de boisson qu'ils appellent *Parst*, & qui tient lieu de bierre aux pauvres gens. Les lapins sont friands des feuilles de cette plante. On lui a donné le nom de *Sphondilium*, parceque sa semence a l'odeur désagréable du *Sphondile*, espece de ver qui ronge les racines des plantes. On donne aussi le nom de *Berce* à la *Gorge-rouge.* Voyez *ce mot.*

BERGAMOTTE. *Voyez* CITRONIER.

BERGE. Nom donné aux rochers élevés à pic sur l'eau. Il y a sur la Côte de Poitou, des rochers que l'on appelle les *Berges d'Olonne.*

BERGERONETTE, HOCHE-QUEUE, VATEMARRE & LAVANDIERE, en latin *Motacilla.* On donne ces divers noms à un petit oiseau, dont il y

a trois eſpeces différentes, l'une noire & blanche, l'autre jaune, & la troiſieme cendrée. Ces jolies eſpeces d'oiſeaux, qui fréquentent les rivieres & ſuivent les troupeaux, ſe font remarquer par le branlement continuel de leur queue, qui eſt fourchue & plus longue que leur corps : ils ſont de la forme la plus élégante, volent rarement, & ne vont jamais loin ſans ſe repoſer. Ils ſe nourriſſent de petits vers & d'inſectes aquatiques. Ces oiſeaux nichent dans les bleds, font leur nid avec des brins d'herbes, & mettent dans le fond une couche de poil. La femelle fait d'une ſeule ponte quatre ou cinq œufs parſemés de taches & de lignes brunes diſpoſées irréguliérement.

BERICHOT. C'eſt le *Roitelet*. Voyez *ce mot*.

BERIL, *Beryllus*. Nom que les Anciens ont donné à l'aigue-marine des Modernes, & à pluſieurs autres eſpeces de pierres précieuſes qui portent préſentement d'autres noms. Le *beril* tenoit le huitieme rang ſur le pectoral du grand-Prêtre-Juif. *Voyez* AIGUE-MARINE.

BERLE ou ACHE D'EAU, *Apium paluſtre, foliis oblongis, aut Sium*. C'eſt une plante aquatique qui croît dans les ruiſſeaux comme le *Creſſon de fontaine*. Ses racines ſont noueuſes, rampantes, blanches & fibreuſes. Ses tiges ſont cannelées, droites & branchues. Ses feuilles ſont rangées par paire ſur une côte terminée par une ſeule feuille : elles ont une ſaveur âcre. Ses fleurs ſont blanches, en roſes, diſpoſées en ombelles, auxquelles ſuccedent de petits fruits arrondis, compoſés de deux graines âcres, odorantes. Cette plante eſt antiſcorbutique : on la mange en ſalade ; on la preſcrit dans les bouillons apéritifs, lorſqu'il s'agit de rétablir le reſſort des ſolides & la fluidité des liqueurs. La berle differe de l'ache ordinaire, qui n'eſt qu'une eſpece de céleri ſauvage. *Voyez* CÉLERI.

BERNACLE, BERNACHE *en Bretagne*. Conque anatifere : eſpece de coquillage multivalve des plus ſinguliers, qui, ſelon les obſervations de Néedham, paroît tenir beaucoup des polypes à pannache. *Voyez* ce qu'il en eſt dit au mot CONQUE ANATIFERE.

BERNARD L'HERMITE ou LE SOLDAT, *Cancellus*. Animal cruſtacée qui reſſemble beaucoup à l'*Ecreviſſe* ou à la *Langouſte ;* mais dont la partie poſtérieure n'eſt point recouverte d'écailles. La Nature lui a donné l'inſtinct de ſe réfugier dans des coquilles vuides qu'il rencontre, & de s'en approprier une pour un an, plus ou moins, ſelon le degré de ſon accrétion annuelle. Quelquefois il ſe loge dans les *Zoophytes* qui ont des cavités propres à le recevoir, ou dans d'autres choſes qu'il trouve convenables pour mettre les parties molles de ſon corps à l'abri de tout ce qui pourroit le bleſſer, & aſſez légeres pour qu'il puiſſe ſe déplacer avec ſa loge, lorſqu'il veut changer de lieu.

On donne à cet animal le nom de *Bernard l'Hermite*, parcequ'il vit ſolitaire dans ſa cellule ; & celui de *Soldat*, parcequ'il eſt dans ſa coquille comme un ſoldat dans ſa guérite.

C'eſt par le moyen de ſes groſſes pattes ſemblables à celles des *Ecreviſſes*,

qu'il se cramponne sur le sable, & qu'en repliant son corps, il fait avancer sa coquille : elles lui servent aussi à saisir les petits poissons & autres insectes dont il se nourrit. Lorsqu'il entend quelque bruit, il se retire si avant dans sa coquille, qu'on la prendroit pour une coquille vuide.

Cet animal ne sort de sa coquille que pour déposer ses œufs, & chercher sur le rivage une nouvelle coquille; car, à mesure qu'il prend de l'accroissement, la premiere coquille qu'il avoit choisie devient trop petite. C'est un spectacle assez agréable que de voir un de ces *Soldats* occupé à chercher un nouveau domicile. Dès qu'il rencontre une coquille, il sort de son ancienne, & il essaie ce nouveau logement. Si elle n'est pas proportionnée, il va plus loin en chercher une autre, jusqu'à ce qu'il en trouve une qui lui convienne. L'a-t-il trouvée, il fourre son derriere nud dedans avec une grande précipitation, & fait trois ou quatre caracolles sur le rivage. S'il arrive que deux *Soldats* s'arrêtent à la même coquille, il se livre un combat, & le foible est obligé de la céder au plus fort.

On trouve *Bernard l'Hermite* sur le bord de la mer, dans la boue; mais il paroît qu'il y en a aussi de *terrestres*, qui n'ont rien de marin que la coquille : ceux-ci se nourrissent de feuilles. C'est une erreur de penser que chaque espece de *Soldat* soit attachée à une espece de coquille; chacun choisit celle qui lui convient le mieux, & c'est toujours dans celles qui sont tournées en vis. Lorsqu'on prend ce crustacé, il jette un petit cri, & tâche de saisir avec sa serre celui qui veut le prendre : s'il l'attrappe, il le serre furieusement, & lui cause de grandes douleurs. Le meilleur moyen de lui faire lâcher prise, est de chauffer sa coquille; c'est même aussi le moyen de l'en faire sortir; car on ne l'en retire pas facilement.

En Amérique, il y a des soldats, *Caracol-Soldado*, qui ont trois à quatre pouces de longueur. Les habitans les mangent, & les trouvent très bons; mais on dit qu'ils sont pernicieux pour les étrangers. On trouve dans leur coquille environ une demi-cuillerée d'eau claire, qui est un remede souverain contre les pustules qu'excite sur la peau le lait du *Mancénillier*, espece d'arbre. *Voyez* MANCÉNILLIER.

Lorsque les Sauvages pêchent un certain nombre de ces crustacées, ils les enfilent & les exposent au soleil pour en faire fondre la graisse, qui se convertit en une espece d'huile, dont la vertu est admirable pour les rhumatismes, auxquels ils sont sujets.

BESONS. *Voyez* à l'article BOUC.

BESTEG, *Terra pinguis.* Nom que les Mineurs Allemands donnent à une terre onctueuse de différentes couleurs, qui paroît être la même que celle que des Minéralogistes ont nommée *Bestieg*, & dont la découverte annonce, de même que le *Quartz gras*, la proximité des filons; car cette terre les accompagne toujours & indique leur richesse.

BÉTAIL. Nom donné à toutes les especes de quadrupedes dont l'homme se sert, soit pour sa nourriture, soit pour la culture des terres. On distri-

bue les bestiaux en *bêtes à cornes*, tels que les bœufs & les vaches ; ou en *bêtes à laine*, tels sont les moutons, les brebis, les boucs & les chévres.

BÊTE, *Bestia.* On entend par ce mot un animal brute, affranchi des loix de la raison, qui conserve son être particulier & son espece par l'attrait du plaisir & par l'instinct du besoin. La *bête* veut & agit; mais toutes les fonctions qui marquent de l'intelligence, sont bornées chez elle. Elle subit, comme nous, la mort; mais sans la connoître. *Voyez* au mot HOMME, la différence de la *bête* avec l'espece humaine. *Voyez* aussi, au mot ANIMAL, la progression comparée dans l'échelle des différents genres d'animaux.

BÊTE A LA GRANDE DENT. *Voyez* VACHE MARINE.

BÉTELE, BÉTRE ou TEMBOUL, *Betela-codi.* C'est une plante qui croît dans les lieux maritimes aux Indes Orientales. Elle s'attache, comme le lierre, aux arbres voisins. Ses feuilles ressemblent à celles du *citronier*, & ont un petit goût d'amertume. Ses fruits ressemblent à la queue d'un lézard ou d'un loir. On cultive cette plante comme la vigne.

Les Indiens mâchent presque toujours de ces feuilles, qu'ils mêlent avec de l'*aréca*, du *cardamone*, des *girofles*, du *caté*, ou autres aromates, & des écailles d'huîtres calcinées; ce qui donne à leur salive & à leurs levres une couleur rouge ensanglantée, qui nous déplairoit beaucoup. Cette composition raréfie la pituite, fortifie l'estomac, raffermit les gencives, & donne à leur haleine une odeur très agréable. On prétend que, sans l'usage du *bétele*, ils auroient naturellement l'haleine fort puante.

Lorsqu'on se quitte pour quelque tems, on se fait présent de *bètele*, que l'on offre dans une bourse de soie. On n'ose parler à un homme de dignité, sans avoir du bétele dans la bouche. Les femmes, & sur-tout les femmes galantes en font grand usage, & le regardent comme un puissant attrait pour l'amour. On mâche du *bétele* pendant les visites : on en tient à la main; on s'en offre en se saluant & à toute heure, comme nous faisons ici de la poudre du tabac. Le grand usage qu'en font les Indiens, leur carie les dents de bonne heure : souvent ils n'en ont plus à l'âge de vingt-cinq ans. On lit néanmoins dans l'*Encyclopédie*, que l'usage du *bètele* devroit être préféré au tabac, au moins pour l'odeur; & que si les dents s'en trouvoient mal, l'estomac en seroit plus sain & plus fort; car il y a dans ce pays-ci plus de gens qui manquent par l'estomac que par les dents.

BÊTE NOIRE. Nom que les Boulangers donnent au scarabée noirâtre qui se rencontre dans la farine. *Voyez* SCARABÉE.

BÊTE PUANTE. C'est le nom d'un animal qui est fort commun à la Louisiane : il est aussi petit qu'un chat de huit mois. Le poil du mâle est d'un très beau noir : celui de la femelle est mêlé de blanc. Il a les oreilles & les pattes d'une souris. Cet animal, foible & très lent, a été pourvu par la Nature d'une singuliere arme défensive. Lorsqu'on est prêt de l'atteindre en le poursuivant, il lance son urine sur celui qui le poursuit; & elle est d'une odeur si forte & si suffoquante, qu'aucun homme & aucun animal n'ose

n'ose en approcher. De plus, cette odeur est si tenace, qu'elle ne se dissipe que très difficilement. Ce qu'il y a de remarquable, c'est que cependant cet animal ne se nourrit qne de fruits & de différentes graines. La *Bête puante* du Cap, qui est le *Blaireau puant*, se sert de la même ruse. *Voyez* BLAIREAU PUANT.

BÊTES ROUGES. Petits animaux d'une belle couleur rouge, luisans, & de la grosseur de la pointe d'une épingle. Ces insectes se sont tellement multipliés à la Martinique & dans les autres Isles, qu'on ne sauroit faire un pas sans en être incommodé, à moins qu'on ne soit dans les bois : on les trouve par-tout & par milliers sur la terre nue, comme sur les plantes, mais particuliérement dans les savanes ou prairies. Quand on s'y promene, on est aussi-tôt assailli de ces petites bêtes par-tout le corps. Elles montent quelquefois jusques dans les cheveux. Elles s'attachent à la chair, où elles enfoncent leur trompe pour sucer : cette piquûre fait naître aussi-tôt une petite enflure enflammée, & qui cause les plus cuisantes démangeaisons. Comme il est presque impossible d'y résister sans se gratter, il en résulte souvent des ulceres, qui sont toujours dangereux & longs à guérir. Pour se délivrer des bêtes rouges, on se lave avec de l'eau dans laquelle on mêle du jus de citron, ou de l'eau-de-vie, ou du taffia. Ces animaux, quoiqu'un peu moins dangereux que les *Chiques*, s'attachent encore à la peau des animaux, notamment à ceux qui sont à la pâture, & leur causent aussi une démangeaison si cruelle, si épouventable, que, pour s'en délivrer, ils se frottent contre les pierres & les arbres, comme s'ils vouloient se déchirer. *Voyez* CHIQUES.

BÉTOINE, *Betonica.* C'est une plante qui croît communément dans les bois des environs de Paris. Sa racine est de la grosseur du pouce, fibreuse & amere. Ses tiges quadrangulaires s'élevent à la hauteur d'une coudée. Ses feuilles sont d'un verd foncé, ridées, dentelées tout-au-tour, d'une odeur aromatique, opposées deux à deux, & laissant entre les feuilles beaucoup d'intervalle de la tige à nud. Ses fleurs sont en gueules, purpurines & disposées en épis. Ses graines sont arrondies, brunes & renfermées dans une capsule qui étoit le calice de la fleur.

Les feuilles & les fleurs de cette plante sont d'un grand usage en Médecine : elles sont apéritives, résolutives, céphaliques & vulnéraires. Leur décoction est utile dans les migraines & engourdissements des membres : on prétend que plusieurs goutteux ont été guéris par l'usage continué des feuilles & fleurs de bétoine, accompagné d'un régime approprié.

Les parties subtiles odorantes qui s'élevent de cette plante, lorsqu'elle est verte, sont si vives, que l'on dit que les Jardiniers & autres gens, arrachant de la bétoine, devinrent ivres & chancelans comme s'ils avoient bu du vin.

Les racines de bétoine purgent par haut & par bas, effet bien différent de celui des feuilles & des fleurs ; ce qui prouve que les diverses parties

d'une même plante peuvent avoir des vertus différentes, ſuivant la nature des ſucs qu'elles contiennent, & la différence d'organiſation.

BÉTOINE D'EAU. *Voyez* Scrophulaire aquatique.

BÉTOIRES. Nom donné dans les campagnes à des trous peu larges, & peu profonds en apparence, qui abſorbent dans les terreins, où il s'en trouve, l'eau de la pluie ſans la dégorger. La *bétoire* eſt une ſorte d'abyme ou de gouffre aquatique. *Voyez* Abyme.

BETTE ou Poirée, *Beta*. Plante potagere dont on diſtingue pluſieurs eſpeces; ſavoir, la *Bette* ou *Poirée blanche*, ou *Réparée*, & la *rouge*, qu'on appelle auſſi *Betterave*. Ces plantes portent des fleurs à étamines, auxquelles ſuccedent des fruits preſque ſphériques, qui contiennent deux ou trois graines. Les feuilles de ces plantes ſont larges, épaiſſes & ſucculentes. Les unes ſont blanches, les autres rouges; ce ſont les côtes des feuilles de *Poirée blanche* que l'on nomme *Cardes*.

Les *cardes-poirées* ſe replantent au mois d'Avril & de Mai. Ce ne ſont que les pieds de poirée replantés en planche, qui pouſſent de grandes fânes, ayant dans le milieu un coton blanc & épais; & ce coton eſt la véritable *carde* qui ſert aux potages & aux entremets.

Les racines de *betterave* ſont groſſes & allongées. Il y en a de rouges & de jaunes : on les mange coupées par tranches en ſalade, après les avoir fait cuire. Les feuilles de poirée ſont émollientes : le ſuc de la racine, pris par le nez, excite l'éternuement; mais cette errhine a été fatale à une jeune perſonne, qui en ſouffrit des douleurs cruelles dans la tête, qui enfla prodigieuſement. Malgré cette propriété de la *bette*, M. Margraf en a tiré un ſel eſſentiel qui eſt un véritable ſucre.

BETTERAVE. *Voyez* ci-deſſus Bette.

BEURRE DE BAMBUK ou Bataule. C'eſt une eſpece de graiſſe, que les Maures & les Negres du Sénégal recueillent d'un arbre qui croît dans le pays de Bambuk, & dans quelques autres endroits ſur les bords du Sénégal.

L'arbre qui produit le fruit dont on tire cette graiſſe, eſt d'une groſſeur médiocre. Ses feuilles ſont petites, rudes, & rendent un jus huileux lorſqu'on les preſſe. Le tronc de l'arbre même donne auſſi par inciſion un peu de cette liqueur graſſe. Son fruit eſt rond, de la groſſeur d'une noix, & couvert d'une coque, avec une petite peau ſeche & brillante. Il eſt d'un blanc rougeâtre, ferme comme le gland, huileux, & d'une odeur aromatique. Le noyau de ce fruit eſt de la groſſeur d'une muſcade, & contient une amande.

Les Negres ſont paſſionnés pour ce fruit. Après en avoir ſéparé une partie qui tient de la nature du ſuif, ils pilent le reſte, & le mettent dans l'eau chaude. Il ſurnâge pour lors une graiſſe qui leur tient lieu de beurre & de lard. Les Européens qui en mangent, ne le trouvent pas différent du lard, à l'exception d'une petite âcreté qui n'eſt pas déſagréable. Cette graiſſe, ſans

être aussi blanche que celle du mouton, a la même consistance. Les Negres l'emploient & la préferent à l'huile de *palmier* pour les douleurs de nefs. *Histoire des Voyages*, *Tome II.*

BEZETTA. *Voyez* ce que c'est vers la fin de l'article COCHENILLE.

BÉZOARD ou CALCUL D'ANIMAL, *Calculus animalis.* Pierre qui se trouve dans le corps de certains animaux, & dans différentes parties, telles que l'estomac, les intestins, la vésicule du fiel, la vessie & les reins. Ces divers bézoards different par la forme & le volume; il y en a qui ressemblent à une féve, d'autres sont ronds, ou oblongs, ou ovoïdes, tantôt unis, tantôt raboteux, &c. Mais on les connoîtra mieux en les examinant dans les Cabinets des Curieux, que par les descriptions qu'on en pourroit donner.

On distingue principalement les Bézoards en orientaux & en occidentaux. Les *gazelles* ou *chevres des Indes* donnent le bézoard oriental; l'*ysard* ou *chamois*, ou la *chévre du Pérou* donne le bézoard occidental; les *chevres domestiques* donnent les bézoards ordinaires. Ceux qui viennent d'Egypte, de Perse, des Indes, de la Chine, sont tirés d'une espece de *bouc.* Il y a aussi les bézoards du porc-épic, du sanglier, du singe, de la tortue, de l'éléphant, du cheval, de l'homme.

Les bézoards sont composés de couches concentriques, de couleur verdâtre ou olivâtre, tachetées de blanc dans leur épaisseur. Toutes les lames n'ont pas la même couleur, ni la même épaisseur : elles s'écrasent facilement sous la dent, sont glutineuses & donnent une légere teinte à la salive. On remarque toujours au centre du bézoard quelques corps, tels que des pailles, du poil, du bois, des noyaux, &c. Ces corps ont servi de point d'appui pour la formation des couches. Les bézoards sonnent quelquefois en les agitant; effet produit par le corps dur qui avoit servi de point d'appui.

On attribue au bézoard, sur-tout à l'oriental, de grandes vertus sudorifiques : on croit qu'il chasse les venins hors du corps. Ces bézoards sont d'autant plus chers, qu'ils sont plus gros. Comme les vrais bézoards sont très chers, on en a fait de factices. Par exemple, les compositions nommées *Pierres de Goa* ou *de Malacca*, sont de faux bézoards. Voici la maniere dont on s'y prend.

On fait, avec des serres d'*écrevisses de mer*, des coquilles d'*huitres* broyées sur le porphyre, du *musc* & de l'*ambre gris*, une pâte que l'on réduit en boulettes, de la forme des bézoards, & qu'on roule ensuite dans des feuilles d'or. Ceux qui veulent imiter davantage les vrais bézoards ne les recouvrent point de feuilles d'or. Cette supercherie seroit cependant utile pour imiter les *bézoards de bœuf*, s'il étoit vrai, comme on le lit dans une Observation des Ephémérides, que les *bézoards de bœuf* ont une couleur d'or & un brillant métallique, lorsqu'on a enlevé les premieres couches. On distingue ces bézoards factices en imprimant une trace sur un morceau de papier frotté de ceruse, de craie, ou de chaux; si la trace devient d'un jaune verdâtre, ou olivâtre, c'est la marque que le bézoard est naturel; du moins, jusqu'à pré-

ſent, on n'a pu donner cette propriété aux bézoards factices. Les bézoards naturels s'imbibent d'eau & d'eſprit de vin, & troublent ces liqueurs.

On peut regarder comme des eſpeces de bézoards, les pierres nommées *Yeux d'écreviſſes*, les différentes ſortes de *perles* & les *égagropiles : voyez ces mots.*

De tous les bézoards, celui du *porc-épic* eſt le plus cher. Il eſt gras & ſavoneux à l'œil & au toucher, d'une couleur verdâtre ou jaunâtre : on en trouve auſſi de rougeâtres & de noirâtres. On auroit peine à croire le cas qu'on en fait en Hollande. Nous avons vu un de ces bézoards, de la groſſeur d'un petit œuf de pigeon, chez un Juif à Amſterdam, qui le vouloit vendre ſix mille livres. On les loue dans ce pays & en Portugal dix livres dix ſols par jour aux gens qui ſe croient attaqués de contagion, & qui s'en préſervent en les portant en amulettes, de même qu'on fait en Allemagne des pierres d'aigles, pour faciliter l'accouchement; de l'aimant en France, pour guérir de la fievre ; du Jade en Eſpagne, pour préſerver de la gravelle. Voilà un tableau aſſez frappant de la ſuperſtition & des folies de l'imagination humaine.

Le bézoard d'Allemagne eſt l'*égagropile : voyez ce mot.*

BÉZOARD FOSSILE, pierre arrondie, de couleur cendrée, compoſée de couches concentriques, friables, depuis la groſſeur d'une aveline juſqu'à la groſſeur d'un œuf d'oie. Au centre de cette pierre, eſt quelquefois un grain de ſable, une petite coquille, ou un morceau de charbon de terre. Une de ces matieres a ſervi de noyau, de point d'appui, & venant à rouler ſur des terres molles, à demi-détrempées, elle s'eſt ainſi accrue par couches roulées comme une pelotte de rubans. On en trouve dans divers terreins près de Montpellier & de Compoſtelle : les plus gros ſe rencontrent en Sicile & dans le fleuve de Dezhuatlan à la nouvelle Eſpagne. Les Italiens vantent beaucoup cette pierre contre le poiſon, &c.

BÉZOLE, poiſſon bleuâtre, plus petit que le *Lavaret*, remarquable par ſa paupiere, qui forme un angle aigu, & qui ſe trouve dans les Lacs de Lauſane & de Geneve.

BIBBY, arbre qui croît en Amérique, de la groſſeur de la cuiſſe : ſon tronc eſt droit & haut de 60 à 70 pieds, ſans branches ni feuilles juſqu'au ſommet. Cet arbre eſt chargé de pointes. Son bois eſt dur, & noir comme de l'encre. Son fruit qui eſt de la groſſeur d'une noix muſcade blanchâtre & huileux, croît au-deſſous & tout au tour de l'endroit où les branches commencent à pouſſer. Les Indiens ne ſont pas dans l'uſage de couper l'arbre Bibby quand il eſt vieux, mais ils le brûlent pour en avoir le fruit qu'on fait cuire afin d'en exprimer l'huile, dont ils ſe ſervent pour ſe frotter : ils y mêlent de la couleur pour ſe peindre le corps.

Lorſque cet arbre eſt jeune, on y fait une inciſion, d'où il découle un jus qui reſſemble à du petit lait, d'un goût aigrelet, aſſez agréable que les Indiens boivent après l'avoir laiſſé repoſer pendant quelques jours. Les Anglois donnent auſſi, à ce ſuc, le nom de Bibby.

BIBION, nom que l'on donne à la *Mouche de Saint-Marc.* Voyez *ce mot.*

BICHE, est la femelle du *Cerf.* Voyez *ce mot.*

BICHON, *Catellus*, petit chien, dont le nez est court, le poil long & fort délié. Voyez *Chien.*

BIDET, petit cheval qu'on trouve en quantité à Ouëssan en Basse Bretagne : on en voit d'une petitesse extrême en Chine, & dont la forme est très belle. Voyez *Cheval.*

BIEVRE. *Voyez* CASTOR. On donne aussi le nom de Bievre à un canard, dont le bec est long, menu, dentelé & crochu par le bout. Sa tête est grosse, & de couleur fauve, avec une crête de plumes sur le col. Ses jambes & ses pieds sont rougeâtres. Sa queue est ronde comme celle des oiseaux de riviere. Ce canard fait un grand dégat dans les rivieres où il y a du poisson.

BIGARADIER. *Voyez* ORANGER.

BIGARREAUTIER. *Voyez* CERISIER.

BIJON. *Voyez* TÉRÉBENTHINE.

BILIMBI, petit arbre fort commun dans les jardins de Malabar : c'est le Billingbing de Bontius, & le *Malus indica fructu pentagono* des Botanistes François : il croît à la hauteur de huit à dix pieds ; il porte abondamment fleurs & fruits toute l'année, depuis la premiere année de sa plantation jusqu'à la seizieme : le fruit du Bilimbi possede les même vertus médicinales que le citron, mais sa racine excite le vomissement, & la décoction de ses feuilles provoque la sueur.

BINOCLE, nom que l'on donne, dans l'histoire abrégée des insectes des environs de Paris, à une espece d'insecte aquatique, qui s'attache aux poissons. Plusieurs autres insectes qui s'attachent aux poissons de mer paroissent être de ce genre ; aussi Baker en a-t-il donné plusieurs figures sous le nom de *Poux des poissons.*

On va réunir aussi sous cet article les insectes que l'Auteur de l'abrégé appelle *Monocle*, parceque ce sont deux genres d'insectes qui se rapprochent beaucoup. Le *Monocle* a été décrit par Swammerdam, sous le nom de *Puce aquatique arborescente : Pulex arborescens.*

La *Puce aquatique* ou le *Monocle*, que l'on trouve dans les eaux des mares, est un insecte très petit, qui n'a guère plus d'une ligne de longueur. Tous les insectes de ce genre sont très singuliers & très reconnoissables par des caracteres qui leur sont propres. Ils ont des antennes branchues, qui sont garnies de poils, ce qui les fait paroître touffues. Ces antennes leur servent comme de bras pour nâger : ils s'avancent & s'élevent dans l'eau comme par bonds & en sautillant ; ce qui les a fait nommer *Puces d'eau*, & *arborescentes* à cause de la ramification de leurs antennes. A l'aide de leurs six pattes & de leur queue, dont la forme varie, simple dans quelques especes, fourchue dans d'autres, mais toujours mobile & qui leur sert d'aviron, ils exécutent dans l'eau diverses sortes de mouvemens. Un des caracteres de

ces insectes, c'est celui de n'avoir qu'un seul œil, ainsi que l'a observé M. Geofroi ; ce qui les lui a fait nommer *Monocle*, quoique cependant Swammerdam ait cru en voir deux. Ces insectes sont tous ovipares ; & leur corps est si transparent, que l'on voit leurs œufs à travers de la peau. On en voit quelques-uns qui portent ces œufs à l'extérieur suspendus à leurs côtés.

Les *Puces d'eau* sont des insectes si petits, qu'ils n'ont pas besoin de prendre beaucoup de nourriture ; aussi ne sont-ils point carnassiers : il paroît qu'ils ne se nourrissent que du débris des plantes ; & c'est probablement la différence de la couleur des sucs de ces plantes, qui donne à ces insectes la différence des couleurs qu'on leur voit. On observe du moins, dans plusieurs especes, qu'ils varient du blanc au verd & au rouge plus ou moins foncé. C'est la multitude de ces insectes dans certaines eaux qui les a fait paroître quelquefois rouges comme du sang, & a porté la terreur dans l'esprit du peuple. Cette prétendue transmutation d'eau en sang se remarque en tous pays, & notamment en Suéde, où, dit M. Linnæus, l'un des trois étangs qui se voient dans le jardin d'Upsal, & dans lequel il n'y a point de plantes aquatiques, paroît toujours se changer en sang au tems du solstice d'été, sur-tout par le tems calme ; alors tous les matins, ajoûte le même auteur, cet étang paroît de tous les quatre coins comme si l'on y avoit répandu de la poudre à canon. Cette poudre voyage peu à peu des bords au centre, comme autant d'armées, marchant en bon ordre, & au bout de quelques heures, elle s'arrête & s'assemble toute au centre de l'étang. L'eau sur laquelle cette poudre a passé, paroît couverte d'une pellicule grisâtre, & presqu'imperceptible : si l'on amasse un peu de cette poudre dans une cuiller, on voit avec étonnement que tout est en vie, & composé de millions d'insectes que M. de Géer a parfaitement bien décrits & dessinés sous le nom de *Podura aquatica*. En même-tems on voit sous l'eau une substance sanguine qui rougit l'eau où elle se trouve, & la fait paroître de couleur de chair : cette substance est tantôt plus, tantôt moins solide, elle se dissout quelquefois, & devient invisible, pendant qu'une autre nouvelle prend sa place. L'eau en est alors si remplie, que personne n'ose s'en servir pour la cuisine. Vers neuf ou dix heures du matin, tout se dissout & disparoît ; mais le même phénomene se renouvelle vers le soir. On l'observe aussi de grand matin, sur tout quand il a plû pendant la nuit. Aussi-tôt que l'eau croupit, elle devient trouble ; alors ces insectes y trouvent abondamment de la nourriture. On ne peut que s'étonner de la quantité inconcevable de ces petits animaux & de leur multiplication rapide par millions. Les Canards en font leurs meilleurs repas.

Ces monocles servent aussi de pâture à plusieurs insectes aquatiques, & même aux *polypes*, qui les entrelassent dans leurs bras, & les avalent ensuite. Il y a cependant quelques especes de *Monocles* qui sont renfermés dans une coquille bivalve, & qui par conséquent ne peuvent devenir la proie des polypes. On trouve volontiers ces insectes dans les ruisseaux bour-

beux & dans les eaux dormantes : lorſque dans un verre de cette eau on met quelques goutes d'eau-de-vie, ils meurent ſur-le-champ, & tombent au fond. *Voyez* PUCERONS BRANCHUS.

Le *Binocle*, ou le *Pou des poiſſons*, a beaucoup de reſſemblance avec l'inſecte que l'on vient de décrire : il en differe, parcequ'il a deux yeux bien diſtincts ; ce qui l'a fait nommer *Binocle*. Il eſt pourvu d'antennes qui ne ſont point garnis de poils latéraux. Sa queue eſt fourchue dans quelques eſpeces, & en plumet dans d'autres : ſon corps eſt recouvert d'écailles. Les inſectes de ce genre ont en général une figure qui les fait reſſembler en petit aux crabes de mer. *Voyez* POU DE POISSONS.

Ces inſectes vivent dans l'eau ; mais ils ſont voraces : il s'attachent aux poiſſons, qu'ils ſucent fortement. On en voit des eſpeces qui ont près d'un pouce de longueur ; d'autres moins : on en voit peu dans les eaux des environs de Paris ; mais beaucoup ſur les poiſſons de mer.

BIOURNEAU : *voyez* VIGNOT.

BIPEDE, eſt un animal qui a deux pieds : *voyez* OISEAU.

BISET : *voyez* PIGEON.

BISMUTH, *Wiſmuthum*, demi-métal connu auſſi ſous le nom d'*Etain de glace*, & qu'on a ſouvent qualifié de *marcaſſite* par excellence. Cete ſubſtance paroît formée d'un aſſemblage de feuillets groupés en cubes, fort peſans & caſſans. Sa couleur approche de celle de l'étain. Le caractere diſtinctif de la mine de biſmuth eſt de préſenter, lorſqu'elle a été expoſée à l'air, les couleurs variées de la gorge de pigeon. La vraie mine de biſmuth eſt minéraliſée ſouvent par l'arſenic. Elle contient ordinairement ou du cobalt ou de l'argent, mais en très petite quantité. Il y a pluſieurs eſpeces de mines de biſmuth, que l'on trouve dans la Saxe, dans la Bohême, dans la Suede, &c., & qui varient en couleur, ainſi qu'on peut le voir dans les Ouvrages des Minéralogiſtes.

Ce demi-métal ſe fond à la ſimple flamme d'une bougie ; par conſéquent, il facilite la fuſion des autres métaux, mais il les rend auſſi caſſans que lui : mêlé au cuivre dans la fonte, il le blanchit, ainſi que l'étain, qu'il rend plus ſonore. Il donne même à ce dernier une conſiſtance qui approche de celle de l'argent, ainſi qu'on l'obſerve dans l'étain d'Angleterre, qui, dit-on, eſt allié d'un mélange de biſmuth, de régule d'antimoine, & même d'une portion de cuivre. Lorſque l'on fond le biſmuth avec l'argent, l'étain & le plomb, il rend ces métaux plus propres à s'amalgamer avec le mercure ; & ſi on paſſe l'amalgame à la peau de chamois, on remarque que le mercure entraîne viſiblement avec lui beaucoup plus de métal, qu'il n'auroit fait ſans cela. On dit même que c'eſt un moyen que certaines gens emploient pour augmenter le poids, ou plutôt la quantité apparente du mercure. La propriété qu'a le Biſmuth de s'unir à toutes les ſubſtances métalliques, même les plus dures, (excepté le Zinc) lui a mérité quelquefois le nom d'*aimant des métaux*.

On retire du biſmuth, en le diſſolvant par l'acide nitreux, & le précipi-

tant par la ſimple addition de l'eau, une chaux blanche, que l'on nomme *Blanc de Biſmuth*, *Blanc d'Eſpagne* ou *Blanc de perles*. Lorſque cette chaux eſt bien édulcorée, elle donne un fard dont les Dames font uſage pour ſe blanchir la peau. Comme ce fard n'eſt qu'une chaux métallique, qui ſe charge très facilement du phlogiſtique réduit en vapeurs, & qu'elle devient noirâtre par cette addition, les femmes fardées avec ce blanc courent riſque de voir leur blanc ſe changer en noir, ſi elles s'expoſent aux vapeurs phlogiſtiquées qui s'exhalent des matieres en putréfaction, des latrines, du ſoufre, du foie de ſoufre, de l'ail écraſé, &c. Le biſmuth diſſous dans l acide nitreux donne une encre de ſympathie. On écrit ſur du papier avec cette diſſolution, & il n'en reſte pas la moindre empreinte apparente. Que l'on étende enſuite légerement ſur le papier, avec un pinceau, du foie de ſoufre diſſous dans l'eau, à l'inſtant l'écriture devient liſible ; effet produit par le phlogiſtique du ſoufre qui reſſuſcite le métal en s'uniſſant avec lui, & lui fait reprendre ſa couleur naturelle.

BISON, eſpece de bœuf, qui ſe trouve dans les contrées méridionales, & qui a une boſſe ſur le dos. Cet animal peut-être regardé comme une variété de l'*aurochs*, qui eſt le taureau ſauvage ; car ces animaux produiſent enſemble. Cette boſſe du *biſon*, ainſi que celle de toutes les eſpeces de bœufs boſſus, n'eſt qu'une excroiſſance, une eſpece de loupe, un morceau de chair tendre, auſſi bonne à manger que la langue des bœufs. Il y a de ces boſſes qui peſent juſqu'à quarante ou cinquante livres : *voyez au mot* AUROCHS, la maniere dont on prouve que le *biſon* n'eſt qu'une variété du taureau ſauvage.

BISSUS, eſt le nom que l'on donne à des filamens d'une eſpece de ſoie brune, & longs d'environ cinq ou ſix pouces, dont la *pinne marine* ſe ſert pour s'attacher & ſe fixer aux corps contre leſquels elle veut s'arrêter. Ils lui ſervent comme autant de cordages pour ſe ſoutenir, de même que font les moules. Ces fils, vûs au microſcope, paroiſſent creux, & donnent, quand on les brûle, une odeur urineuſe, comme la ſoie. Le biſſus de la pinne marine eſt propre à l'ourdiſſage, & plus précieux que la laine. Les plus habiles Critiques n'ont pas encore bien éclairci ce que les Anciens entendoient par le *biſſus*. Comme ils confondoient ſous ce nom les cotons, les ouattes, même l'amiante, en un mot tout ce qui ſe filoit, &c. étoit plus précieux que la laine, il n'eſt pas aiſé de dire ce que c'étoit, & s'ils n'en tiroient point de la *pinne marine*.

Au reſte, on voit communément en Italie & en Corſe des camiſoles, des bonnets, des gants, des bas & autres ouvrages fabriqués avec le biſſus des pinnes marines. L'on a de la peine à ſoutenir la chaleur de tels vêtemens que l'on eſtime ſpécifiques pour les rhumatiſmes & la goutte. Ces ouvrages ſeroient peut-être plus recherchés ſi la ſoie étoit moins commune. Avant de filer ce biſſus, on le laiſſe quelques jours dans la cave, afin qu'il s'humecte & ſe ramolliſſe ; enſuite on le peigne pour en ſéparer la bourre & les autres ordures,

ordures, & on le file comme la soie. Il est bon d'observer que ce bissus ne prend point la teinture sans en être altéré : *voyez* PINNE MARINE & *les Mém. de l'Acad. des Scienc. ann.* 1712, *p.* 204.

BISSUS, *Byssus*, genre de plante qui a l'apparence d'une poussiere ou de filets simples cylindriques, tantôt ramifiés, tantôt en rézeau, souvent articulés, & plus ou moins longs. On n'y découvre aucunes racines, ni feuilles, ni fleurs, ni fruits. Michel Boccone & Dillen n'ont donné rien de satisfaisant sur les graines des bissus ou sur la maniere dont ils se reproduisent. M. Adanson dit avoir élevé pendant quinze mois des touffes de cette plante dans des bocaux, & avoir reconnu assez clairement que chaque articulation séparée naturellement ou par l'art, végetoit comme une graine, & produisoit une plante toute semblable à sa mere. On a un exemple de ce genre de plante si singulier, dans le *Conferva*. On en trouve qui ressemblent à un amas de fils de soie, à un tapis, à une peau de bête à poil, à une toison de brebis, à un morceau de drap, ou enfin à une toile d'araignée : *voyez* CONFERVA.

BISSUS MINÉRAL. Nom donné à l'*amiante :* voyez *ce mot.*

BISTORTE, *Bistorta.* Cette plante est ainsi nommée, parceque sa racine oblongue & noueuse est repliée sur elle-même à la maniere d'un serpent. Elle pousse des feuilles longues, larges & pointues comme celles de la patience : ses tiges s'élevent à la hauteur d'un pied, & soutiennent des fleurs à étamines de couleur purpurine, auxquelles succedent des semences à trois coins. La racine de la bistorte est brune en dehors, rougeâtre en dedans : elle a une vertu balsamique, vulnéraire & astringente ; elle est aussi alexipharmaque. On nous l'apporte seche des pays chauds où cette plante croît dans les lieux humides & montagneux.

BISULCE. *Voyez* QUADRUPEDE.

BITIN, serpent maculé, des montagnes de l'Isle de Cuba, & d'un aspect horrible ; d'une grosseur si monstrueuse, quoique court, qu'il est, dit-on, en état de donner la chasse aux bœufs & aux sangliers, dont il fait au besoin sa nourriture. Seba en cite de trois especes : la premiere s'appelle le *Serpent du Mexique*, & est le furieux serpent de la nouvelle Espagne ; la deuxieme & la troisieme especes, sont les viperes mâles & femelles de Ceylan. *Voyez* le *Thesaur.* 2, *Tab* 94, *N°.* 2, *de* SEBA.

BITUME, *Bitumen.* Les bitumes sont des matieres huileuses & minéralisées, qu'on rencontre dans le sein de la terre sous une forme fluide, & nâgeant quelquefois à la surface des eaux, ou sous une forme tantôt molasse, tantôt solide, & plus ou moins concrete.

On ne connoît qu'une seule espece de bitume liquide ; c'est la *Pétrole* ou *huile de pierre*, ainsi nommée, parcequ'elle découle des fentes des rochers ; car il paroît que ce qu'on nomme *Naphte* n'est autre chose que la pétrole la plus fluide, la plus blanche & la plus pure. *Voyez* PÉTROLE.

Les bitumes solides sont le *Succin*, le *Jayet* ou *Jais*, l'*Asphalte* & le *Charbon de terre :* il y en a de mollasses comme la *Pix-asphalte.* Voyez *chacun de ces articles.*

L'origine des bitumes, question intéressante, sur laquelle les Naturalistes ne sont point d'accord, nous a engagé à observer soigneusement, toutes les fois que nous avons visité des minieres bitumineuses, les différentes substances & les singularités dans l'ordre où elles s'y trouvoient. Plusieurs phénomenes nous ont déja paru expliqués dans notre Minéralogie : on y lit que l'origine des bitumes paroît due à des végétaux ensevelis dans la terre par des révolutions locales. Cette opinion est nouvellement appuyée par des expériences chymiques, présentées sous un seul point de vue dans le Dictionnaire de Chymie, où l'on tâche de démontrer que les bitumes sont le résultat des substances végétales, qui ont été amenées à ces différents états de pétrole, de succin, &c. par leur union avec les acides minéraux, & par leur long séjour dans les entrailles de la terre ; car il est bien démontré qu'il n'y a pas un seul corps d'une origine bien décidément minérale, dans lequel on trouve un seul atôme d'huile, puisqu'il n'y en a pas même dans le soufre, celle de toutes les substances minérales qui approche le plus des bitumes.

L'analyse chymique démontre que les bitumes, ainsi que toutes les matieres huileuses concretes du regne végétal & animal, sont composés d'huile & d'acide. Ils different des résines par leur solidité qui est plus considérable, par leur indissolubilité dans l'esprit-de-vin, & par quelques autres caracteres chymiques, ainsi qu'on peut le voir dans le Dictionnaire de Chymie. Entre les bitumes, il y en a d'assez compactes pour se tailler & se polir : tels sont le succin & le jayet. *Voyez* ces mots.

Les bitumes étant très inflammables & très abondans, on les regarde comme une des causes de la flamme perpétuelle des *Volcans*, & de tous ces autres phénomenes désastreux qui ont donné lieu à tant de dissertations, & qui méritent bien de fixer encore l'attention des Savans. *Voyez* VOLCANS.

BITUME DES ARABES. *Voyez* PISSASPHALTE. C'est un composé de poix minérale & de poix végétale.

BITUME DE JUDÉE. *Voyez* ASPHALTE.

BIVALVES, *Bivalvia*. Nom que l'on donne aux coquilles à deux battans, telles que les huitres, les moules, &c. Il y a des bivalves de mer dont les pieces sont inégales ; d'autres les ont égales, & semblables l'une à l'autre. Les premieres sont les huitres de notre pays ; les autres sont la mere-perle, la moule, &c. Parmi les bivalves, il y en a dont les deux pieces ferment exactement de tous côtés, comme la came ; le peigne ; dans d'autres, les deux pieces ne se touchent qu'en partie, & laissent une ouverture à chaque bout comme le coutelier. *Voyez* COQUILLE.

BIXA, arbrisseau épineux du Bresil qui croît à la hauteur du citronier. Sa feuille est verte & hérissée, assez semblable à celle de l'orme : l'écorce du tronc & des branches est d'un jaune rougeâtre ; on en fait des cordes aussi bonnes que celles de chanvre. Le bois du bixa est blanc, & si compacte ou tellement dur, qu'on prétend qu'il en sort du feu comme d'un caillou lorsqu'on le frappe rapidement. Ses fleurs sont en rose & de couleur rouge : il

leur ſuccede des gouſſes de la groſſeur d'une amande ; elles s'ouvrent dans le printems par la maturité ; elles contiennent beaucoup de petits grains d'un beau rouge, qui donnent à l'eau une couleur de carmin le plus vif : on s'en ſert pour arrêter le cours de ventre. La racine eſt d'un goût fort, mais agréable : les Indiens s'en ſervent au lieu de ſafran.

BLAIREAU ou TAISSON, en latin *Taxus* ou *Meles*. Le blaireau qui reſſemble au chien par le muſeau, a le corps gros & raccourci, le col court, les oreilles courtes, arrondies, aſſez ſemblables à celles du rat domeſtique, le poil long & rude à-peu-près comme des ſoies de cochon. Le dos de cet animal eſt mêlé de noir & de blanc, ce qui lui a fait donner auſſi le nom de *Griſart :* les poils de deſſous le ventre ſont preſque noirs, ce qui eſt aſſez remarquable ; car dans preſque tous les animaux, le poil du ventre eſt d'une couleur moins foncée que celle du dos. Il a des caracteres tranchés qui lui ſont propres & dignes de remarque : telles ſont les bandes alternatives qu'il a ſur la tête, & l'eſpece de poche qu'il a ſous la queue. Cette poche ne pénetre guere qu'à un pouce de profondeur : il en ſuinte continuellement une liqueur onctueuſe, d'aſſez mauvaiſe odeur qu'il ſe plaît à ſucer. Sa queue eſt courte & garnie de poils longs & forts.

Le blaireau, dit M. de Buffon, eſt un animal pareſſeux, défiant, ſolitaire, qui ſe retire dans les lieux les plus écartés, dans les bois les plus ſombres, & s'y creuſe une demeure ſouterraine ; il ſemble fuir la ſociété, même la lumiere, & paſſe les trois quarts de ſa vie dans ce ſéjour ténébreux, dont il ne ſort que pour chercher ſa ſubſiſtance. Le renard qui n'a pas la même facilité que lui à creuſer la terre, tâche de profiter de ſes travaux : ne pouvant le contraindre par la force, il l'oblige par adreſſe à quitter ſon domicile, en l'inquiétant, en faiſant ſentinelle, en l'infectant même de ſes ordures ; enſuite il s'en empare, l'élargit, l'approprie, & en fait ſon terrier. Le blaireau va à quelque diſtance de-là ſe creuſer un nouveau gîte, dont il ne ſort que la nuit, dont il ne s'écarte guere, & où il revient dès qu'il ſent quelque danger : il n'a que ce moyen de ſe mettre en ſûreté, car il ne peut échapper par la fuite ; il a les jambes trop courtes pour pouvoir bien courir. Lorſqu'il eſt ſurpris par les chiens, il ſe jette ſur le dos, ſe défend courageuſement & juſqu'à la derniere extrémité, avec ſes griffes & ſes dents qui font de profondes bleſſures. Sa peau eſt ſi dure, qu'elle eſt peu ſenſible aux morſures des chiens ; on dit cependant que pour peu qu'on le frappe ſur le nez, il en meurt.

Les blaireaux tiennent toujours leur domicile propre ; ils n'y font jamais leur ordure. On trouve rarement le mâle avec la femelle : lorſqu'elle eſt prête à mettre bas, elle coupe de l'herbe, en fait une eſpece de fagot, qu'elle traîne entre ſes jambes juſqu'au fond du terrier, où elle fait un lit commode pour elle & pour ſes petits. C'eſt en été qu'elle met bas, & ſa portée eſt ordinairement de trois ou quatre. Lorſque ſes petits ſont un peu grands, elle leur apporte à manger pendant la nuit ; elle déterre les nids des guêpes & en emporte le miel ; elle leur apporte des lapereaux, mulots,

lézards, ſauterelles, œufs d'oiſeaux, tout ce qu'elle peut attraper. Elles les fait ſouvent ſortir ſur le bord du terrier, ſoit pour les alaiter, ſoit pour leur donner à manger.

La chaſſe du blaireau eſt un peu laborieuſe; il n'y a guere que les *Baſſets à jambes torſes* qui puiſſent entrer dans leurs terriers. Le blaireau ſe défend en reculant, & éboule de la terre afin d'arrêter & d'enterrer les chiens. Lorſqu'on juge que les chiens l'ont acculé juſqu'au fond, on ſe met à ouvrir le terrier par deſſus; on ſerre le blaireau avec des tenailles, & enſuite on le muſelle pour l'empêcher de mordre.

Les jeunes s'apprivoiſent aiſément, ainſi que l'a obſervé M. de Buffon: ils jouent avec les petits chiens, & ſuivent comme eux la perſonne qu'ils connoiſſent & qui leur donne à manger; mais ceux que l'on prend vieux, demeurent toujours ſauvages. Ils ne ſont ni malfaiſans, ni gourmands, comme le renard & le loup; & cependant ils ſont carnaſſiers: ils mangent de tout ce qu'on leur offre; ils préferent la viande crue à tout le reſte: ils dorment la nuit entiere & les trois quarts du jour, ſans être cependant ſujets à l'engourdiſſement pendant l'hiver, comme les marmotes & les loirs. Les blaireaux ſont ſujets à la gale: les chiens qui entrent dans leurs terriers prennent le même mal, à moins qu'on n'ait grand ſoin de les laver.

L'eſpece de blaireaux, originaire des climats tempérés de l'Europe, ne s'eſt guere répandue au-delà de l'Eſpagne, de la France, de l'Italie, de l'Allemagne, de la Pologne & de la Suede; & elle eſt par-tout aſſez rare. Il n'y a que peu ou point de varietés dans l'eſpece, & même elle n'approche d'aucune autre par les caracteres ſinguliers dont on a parlé plus haut.

La chair du blaireau n'eſt pas abſolument mauvaiſe à manger, & l'on fait de ſa peau des fourures groſſieres, des colliers pour les chiens, des couvertures pour les chevaux.

BLAIREAU PUANT DU CAP DE BONNE ESPÉRANCE. M. de Buffon regarde cet animal décrit ſous ce nom par Kolbe, comme une eſpece tout-à-fait différente du blaireau. Cet animal eſt le plus grand péteur, le plus grand veſſeur & le plus puant animal qu'il y ait ſous le ſoleil, dit le P. Labat. Cette puanteur eſt même la meilleure défenſe que la Nature lui ait donnée contre ſes ennemis; car dès qu'il ſent ſon ennemi aſſez près de lui, il lui lance en fuyant une bouffée d'odeur ſi déteſtable, qu'elle étourdit l'animal, & l'oblige de ſe retirer. La *Bête puante de la Louiſiane* ſe défend à-peu-près de même en lançant ſon urine. *Voyez* BÊTE PUANTE.

BLANC D'ESPAGNE, BLANC DE PERLE ou BLANC DE BISMUTH. *Voyez* BISMUTH. On donne auſſi le nom de Blanc d'Eſpagne à de la craie très friable.

BLATTE DE CONSTANTINOPLE, *Blatta Byzantina*. Nom donné au couvercle ou opercule cartilagineux d'une coquille oblongue, dont la ſubſtance reſſemble aſſez à de la corne: cet opercule étoit autrefois fort en uſage pour fumiger la matrice. Il y a eu de grandes diſputes entre les Naturaliſtes, pour ſavoir ſi le *blatte* étoit le couvercle de la *pourpre murex*, ou ſi

ce n'étoit pas l'*ongle odorant.* Tout ce que nous pouvons dire ici, c'eſt que les divers *blattes* que nous avons eu occaſion de voir, ſont des opercules de buccin. *Voyez* ONGLE ODORANT.

BLATTE, *Blatta.* Nom que l'on a donné à pluſieurs ſortes d'inſectes de nature très différente, tels que les vers qui naiſſent dans les oreilles, ceux qui rongent les étoffes, les livres. Ceux qui rongent les étoffes, ſont très connus ſous le nom de *Teigne.* Voyez *leur hiſtoire au mot* TEIGNE. Suivant M. Linnæus, on ne doit réunir ſous le nom de *Blatte*, que les inſectes dont les antennes ſont longues, filiformes, dont les foureaux des aîles ſont membraneux, & dont la poitrine eſt applatie & arrondie. Ces inſectes courent aſſez vîte; ils ſont aſſez hideux à la vue, & remarquables ſur-tout par deux appendices en forme de longues véſicules placées aux deux côtés de l'anus. Quelques-unes de ces eſpeces d'inſectes volent.

La larve des blattes ne differe guere de l'inſecte parfait, que par le défaut total d'aîles & d'étuis. Cette larve ſe nourrit de farine dont elle eſt très vorace; à ſon défaut elle ronge à la campagne les racines des plantes. C'eſt de ce même genre qu'eſt ce fameux *Kakkerlac* des Iſles de l'Amérique, qui dévore ſi avidement les proviſions des habitans. *Voyez* KAKKERLAC. Cet inſecte, ainſi que nos blattes, fuit le jour & la lumiere : tous ces inſectes ſe tiennent cachés dans des trous dont ils ne ſortent que pendant la nuit.

Du nombre des blattes ſont les inſectes qu'on trouve ſur les lunettes des latrines, dans les bains, dans les boulangeries, dans les étuves. Ils ſont très fréquents dans les poëles des Filandois où ils rongent leur pain pendant la nuit. On trouve auſſi cet inſecte dans les caſes des Lapons : il ſe loge entre les écailles des poiſſons que l'on fait deſſécher ſans être ſalés.

BLÉ ou BLED, ou FROMENT, *Triticum.* C'eſt ſans contredit de toutes les plantes la plus précieuſe à l'humanité : c'eſt elle qui dans nos climats fait la nourriture de la plus grande partie du genre humain; elle eſt, ainſi que les autres dons du Créateur, un bien toujours renaiſſant, ſe rajeuniſſant, ſe perpétuant ſans ceſſe pour la conſervation de l'eſpece humaine. Quelle fécondité ſurprenante dans chacun de ſes grains! quelle nourriture plus ſalutaire & plus appropriée à nos organes, ſur-tout depuis que l'art a trouvé le moyen de faire de ces grains une nourriture légere! L'origine de cette plante & de ſa culture ſe perd prèſque dans l'origine du monde; peut-être a-t-elle été d'abord foulée aux pieds, & n'étoit-elle point plus remarquable qu'un ſimple *gramen* : la culture l'aura amenée au point de perfection où on la voit; car on obſerve tous les jours que l'Auteur de la Nature a donné à l'homme une ſorte d'empire & un pouvoir preſque créateur ſur les fruits, ſur les fleurs & ſur pluſieurs autres productions naturelles; il les embellit, les perfectionne, les rend preſque méconnoiſſables par la beauté qu'il leur procure à force de ſoins & de travaux aſſidus, & par ſa ſagacité à mettre à profit les moyens que lui préſente la Nature. C'eſt une ſorte de récompenſe utile & agréable, accordée à l'homme pour le fruit de ſes travaux.

Quelque fût le bled dans ſon origine, que l'on pourroit peut-être con-

noître par voie de dégénération, c'est présentement une plante qui pousse, d'une racine composée de fibres déliées, plusieurs tuyaux de quatre ou cinq pieds de hauteur, plus ou moins gros, selon la nature du sol, & selon que le grain a été semé plus ou moins clair. Ces tuyaux sont garnis, d'espace en espace, de nœuds qui leur donnent de la force. Ils sont creux en dedans, & garnis au dehors de feuilles longues, étroites, semblables à celles du chiendent. Ils soutiennent à leur extrémité des épis longs, où naissent des fleurs par petits paquets, composées d'étamines auxquelles succedent des grains ovales, mousses par les deux bouts, convexes sur le dos & sillonnés de l'autre côté, de couleur jaune en dehors, remplis en dedans d'une matiere blanche farineuse avec laquelle on fait le pain. Ces grains sont enveloppés dans les écailles qui ont servi de calice à la fleur, & qu'on appelle la balle du froment.

De tous tems les travaux des Cultivateurs ont tendu à recueillir la plus grande quantité possible de bled dans un espace donné, parceque destiné à la nourriture de l'homme, son excellence le rend la matiere d'un commerce nécessaire qui ajoute encore à son prix. L'on peut avancer que la fécondité des bleds dans une terre nouvelle, tient quelquefois du prodige.

Pline dit qu'un des Intendans d'Auguste lui envoya d'un canton d'Afrique où il résidoit, une curiosité assez surprenante : c'étoit un pied de bled qui contenoit quatre cents tiges, toutes provenues d'un seul & même grain de bled : si ce fait est vrai, on peut dire que ce sont là de ces phénomenes curieux où la Nature signale son excessive libéralité. Cette terre n'étant plus aussi riche présentement en principes nutritifs, les choses ont bien changé depuis ; car, suivant le rapport exact d'un voyageur Anglois nommé *Thomas Shaw*, un boisseau de froment n'y rapporte aujourd'hui que douze, ou tout au plus que dix-huit boisseaux, encore dans le meilleur terrein ; aulieu qu'autrefois il rapportoit cinquante boisseaux, & pour la fécondité, un grain ne produit que douze, quinze ou vingt tiges, quelquefois cinquante ; mais cela est extrêmement rare.

En France, il n'y a rien de décidé : cependant on peut dire en général, que dans les terres médiocres, un boisseau de bled trié, rend deux ou trois boisseaux, dans les bonnes terres huit & dix, dans les meilleures douze & par extraordinaire quinze ; mais tout cela est sujet à des variations infinies.

Les récoltes sont plus ou moins abondantes, suivant que la saison a été plus ou moins favorable, selon la bonté des terres, & suivant les préparations que lui donne le Cultivateur intelligent. Ces préparations de la terre varient suivant la nature du terrein, que chaque économe doit étudier. En général la base de l'agriculture est, que la terre soit, avant de semer, bien préparée par les labours & par les engrais, tels que marne, fumiers & autres. Il faut qu'elle soit nettoyée de toute herbe étrangere qui enleveroit la nourriture aux bleds, & lui conserver le plus qu'il est possible son état d'humidité si favorable à la végétation : moyen où l'on ne peut parvenir qu'en saisissant l'instant propre à faire passer la herse sur la terre. Les bleds pous-

ſent alors avec vigueur, donnent en abondance de beaux grains; & lorſque la ſaiſon devient favorable, on fait d'amples récoltes.

La méthode ordinaire des Laboureurs avant de ſemer le bled, eſt de donner un premier labour à la terre qui a rapporté de l'avoine, & dès-lors la terre reſte en *jachere*, c'eſt-à-dire, ſans qu'on lui faſſe rien rapporter pendant une année, afin qu'elle profite des influences de l'atmoſphere, & qu'elle recouvre de nouveaux ſels. Lorſque la terre s'eſt repoſée ainſi pendant une année, on y ſeme le bled vers le mois d'Octobre, après avoir eu ſoin de donner deux ou trois labours, ſuivant la nature de la terre, pendant l'année de repos. Le grand art eſt de ſemer bien également, afin que les racines des bleds ſe répandant également ſur la ſurface de la terre, puiſſent également tirer leur nourriture : on fait rapporter à la terre qui a donné du bled cette année, de l'avoine l'année ſuivante, & à la troiſieme année, on la laiſſe repoſer.

M. Duhamel, ce citoyen ſi éclairé & ſi zelé pour le bien public, propoſe d'après M. Tull une nouvelle culture des terres, très uſitée en Angleterre, la grande école de l'agriculture. Méthode ſur laquelle M. Duhamel & pluſieurs bons citoyens ont fait un nombre infini d'expériences. Voici une legere idée de cette nouvelle méthode qui paroît avoir de très grands avantages, & dont le but eſt de diſpoſer le bled de maniere à extraire de la terre & de l'athmoſphere la plus grande quantité de nourriture poſſible, & de profiter des labours donnés à propos.

Lorſqu'on veut ſemer, par exemple, un arpent, la terre ayant été préparée par les labours néceſſaires, on laiſſe ſur le bord de la piece deux pieds de terre ſans la ſemer; on ſeme enſuite avec un ſemoir fait exprès, & qui ſeme avec égalité, trois rangées de froment qui occupent deux pieds de largeur, parceque les grains des rangées ſe trouvent éloignés de ſept à huit pouces. On laiſſe enſuite quatre pieds de terre ſans y mettre de ſemence, de ces quatre pieds de terre, deux, l'année ſuivante, ſeront ſemés en bled, & les deux autres de même, la troiſieme année. Après ces quatre pieds de terre laiſſés ſans ſemence, on ſeme encore trois rangées de froment, & ainſi de ſuite dans toute l'étendue de l'arpent : on a ſoin au printems de viſiter les rangées, & d'arracher les pieds de bled qui ſont plus près les uns des autres que de quatre à cinq pouces, & de donner aux plattes bandes qui ſont entre les rangées avec une charue faite exprès un premier labour, ce qui fait taller le bled au point que chaque grain qui dans l'ancienne méthode n'auroit donné que deux ou trois tuyaux, en produit depuis douze juſqu'à vingt, qui portent tous de gros épis. Lorſque le bled des rangées eſt en épis, on lui donne un ſecond labour qui lui fait prendre de la nourriture, en ſorte qu'il fleurit & défleurit promptement, & s'il ſurvient des chaleurs il murit ſubitement.

Selon cette méthode, la terre étant toujours dégagée d'herbes étrangeres, la plante profite de toutes les influences de l'athmoſphere. Il réſulte de

diverſes expériences, qu'un arpent ainſi cultivé, rapporte un tiers plus de bled que ſuivant la méthode ordinaire, & quelquefois le double par la longueur & la groſſeur des tuyaux & la quantité des beaux grains qu'ils contiennent. On fait entrer en ligne de compte dans cette méthode le prix qu'il en couteroit pour les fumiers que l'on emploie très peu, & la moindre quantité de ſemence qu'on eſt obligé d'employer. On a l'avantage de recueillir trois ans de ſuite du bled, dont le rapport eſt plus grand que celui de l'avoine; car la récolte d'avoine n'eſt eſtimée que le tiers de celle du froment. C'eſt dans le livre de la culture des terres par M. Duhamel, qu'il faut voir un détail plus ample de cette méthode, de ſes avantages, de la réponſe aux objections faites contre cette nouvelle culture.

Quoique cette méthode ait parfaitement bien réuſſi à quelques cultivateurs, les difficultés, dit M. Duhamel, ſe multiplient à meſure qu'on veut la pratiquer plus en grand. Un payſan n'éprouvera aucun embarras à la pratiquer lui-même, & ſurement il ſe procurera des avantages réels; le Fermier au contraire qui doit faire preſque toutes ſes opérations avec des charrues, y trouvera plus d'embarras. La difficulté ſe réduit cependant à avoir l'adreſſe d'exécuter le labour dans des bandes de terre qui ont tout au plus trois pieds & demi de largeur. On ne doit pas eſpérer d'y réuſſir dans les terres trop difficiles à cultiver. Les vrais principes de l'agriculture étant démontrés dans cette nouvelle méthode, & après avoir apperçu le but où il faut parvenir, c'eſt à chacun d'imaginer les moyens d'y atteindre.

Des circonſtances, qui naiſſent de la diſtribution des terres, rendent dans certains endroits cette méthode impraticable. Une branche de cette nouvelle culture qui eſt plus aiſée à pratiquer, & qui pour cette raiſon eſt déja adoptée par pluſieurs cultivateurs; c'eſt l'uſage du nouveau *ſemoir* qui épargne beaucoup de ſemence par la maniere dont il la répand, & procure une meilleure récolte.

On a obſervé plus haut que l'on ſeme le bled en automne, il leve fort vîte & a déja pris du corps avant l'hiver, auquel il réſiſte ordinairement très bien, & cette ſaiſon lui eſt très favorable pour lui faire pouſſer une plus grande quantité de racines. Si on ne ſemoit le bled qu'en Mars, il ne réuſſiroit pas; auſſi dans la terrible année de 1709, les bleds ayant été gelés par une alternative continuelle de gelée & de dégels, on ſema en Mars une autre eſpece de bled que l'on nomme *bled barbu*. Voyez *ci deſſous* Bled de Mars.

Nous voyons tous les jours que preſque chaque plante eſt appropriée à chaque climat: c'eſt donc ici que l'économie de la Providence eſt remarquable, en ce que notre bled, l'aliment d'une partie de l'eſpece humaine, ſoutient également les deux extrêmes, le chaud & le froid. Il croît auſſi bien en Ecoſſe & en Dannemarck, qu'en Egypte & en Barbarie.

Maladies

Maladies du Bled.

Avant que le bled parvienne à sa parfaite maturité, il est sujet à plusieurs inconvéniens & à plusieurs maladies. Lorsque son épi commence à se former, il survient quelquefois des vents si impétueux qu'ils brisent ou plient la paille du tuyau; alors la seve ne peut plus monter dans l'épi, le grain ne prend plus de nourriture, ne se remplit point de farine, il reste petit & menu, c'est ce qu'on nomme des *bleds retraits*. La même chose arrive lorsque les bleds ont été nourris d'humidité, & que sur-le-champ il survient de grandes chaleurs qui dessechent la paille & le grain; il mûrit sans être rempli de farine, ce que l'on appelle *bleds échaudés & retraits*. Si les vents ou les pluies qui font ainsi verser les bleds surviennent lorsque le grain est déja formé, il n'en résulte point le même inconvénient. Au reste, ces especes de bled font de très bon pain, mais deux sacs de bled retrait ne fournissent quelquefois pas plus de pain qu'un sac de bon bled.

La *rouille* (*Rubigo*) est une maladie des bleds qui consiste en une substance rousse pulverulente de couleur de rouille, qui bouche les pores des feuilles & des tuyaux du froment, & empêche de croître les parties de la plante qui en sont attaquées. Si la rouille attaque la plante avant que les tuyaux soient formés, le mal n'est pas grand, il croît d'autres feuilles; mais si elle attaque les jeunes tuyaux, la moisson en souffre, à moins qu'il ne survienne une pluie abondante, qui détache la rouille & lave tous les tuyaux. On attribue cette maladie à des brouillards secs suivis d'un soleil ardent. La rouille qui se trouve aussi sur les feuilles du rosier & sur celles du tithymale à feuilles de cyprès, reconnoît la même cause que le *Givre*. Voyez *ce mot*.

La *coulure* est une autre sorte de maladie des bleds; on la reconnoît lorsqu'au lieu de trouver les épis remplis de bons grains dans toute leur longueur, on en trouve l'extrémité dépourvue, ou lorsqu'ils ne contiennent que de petits grains sans farine. Cette maladie est occasionnée par un défaut de fécondation; s'il survient des pluies abondantes lorsque le bled est en fleur, toutes les poussieres des étamines sont enlevées par les pluies, & la graine qui n'a point été fécondée reste petite & sans farine. On prétend aussi que la vivacité des éclairs fait couler les bleds. M. Duhamel a vu, après de grands orages, des arbres perdre toutes leurs feuilles, & d'autres mourir sans qu'ils parussent avoir été frappés du tonnerre. La gelée qui attaque les épis les fait aussi couler.

La *nielle* & le *charbon* sont deux maladies qui rendent les bleds noirs. Ces maladies ont été souvent confondues; elles ont cependant des caracteres qui leur sont propres, & qui doivent les faire distinguer l'une de l'autre. Il est vrai que dans les années où les grains sont infectés de nielle, on trouve ordinairement beaucoup de charbon.

La *nielle* est une maladie qui détruit totalement le germe & la substance

du grain. Toute la partie farineuse du grain & son enveloppe sont réduits en une poussiere noire & de mauvaise odeur, qui n'a nulle consistance. Cette poussiere légere est facilement emportée par les vents & lavée par les pluies, elle ne peut donc point faire de tort aux grains sains que l'on enferme dans la grange, & il ne paroît pas même que cette poussiere soit contagieuse comme celle du charbon.

La maladie de la nielle peut se reconnoître dès les mois de Mars & d'Avril, lorsque l'épi est encore tout près des racines, & n'a que deux lignes de longueur : en le développant on voit que l'embrion étoit déja noir. Lorsque l'épi sort ensuite des enveloppes des feuilles, il paroît menu & maigre : les enveloppes des grains sont tellement amincies, que la poussiere noire se manifeste au travers.

Il y a eu grande diversité de sentimens sur la véritable cause de cette maladie, qui paroîtroit être la même que celle du givre. Les expériences de M. Aymen lui ont fait conclure que la moisissure est une des causes de la nielle. Après avoir examiné plusieurs grains d'orge, & avoir mis à part ceux sur lesquels il appercevoit des taches noires, lesquelles taches à la loupe se montroient couvertes de moisissure, il sema ces grains, qui tous produisirent des épis niellés; tandis que des autres grains, les uns ou ne leverent point, ou ne produisirent point de nielle. (*Voyez les Mémoires présentés à l'Académie, T. 3, 1760, p. 83, & T. 4, p. 365*). Cependant les expériences de M. Tillet nous assurenr que la moisissure ne se communique nullement, même en saupoudrant les grains avec cette poussiere noire, & qu'elle est due à un vice interne que la blancheur du calice ou de l'enveloppe extérieure de la fleur, nous indique exister avant son développement. On a remarqué dans le mays & dans l'œillet sauvage, que ce mal commence par les anteres, & pourroit bien être une maladie différente; car dans les autres plantes il commence par le receptacle de la fleur, sous la forme de petits points noirs qui gagnent peu à peu les autres parties de la fleur, la corole & les étamines, sans attaquer autrement le pistil qui avorte cependant pour l'ordinaire.

Le remede pour prévenir cette maladie, est celui qui convient à *la maladie des bleds charbonés* dont on va parler.

Le *charbon*, *ustilago*, que l'on nomme aussi *carie* ou *bosse*, est une maladie beaucoup plus funeste & contagieuse aux bleds que la *nielle*. Les épis attaqués du *charbon* sont d'abord assez difficiles à distinguer des épis sains; mais lorsque la fleur des bleds est passée, ils prennent une couleur d'un verd foncé tirant sur le bleu, & deviennent ensuite blanchâtres. Lorsqu'on vient à presser ces grains, qui à l'extérieur paroissent très sains, on les trouve remplis d'une matiere grasse pulverulente, brune, tirant sur le noir, & de mauvaise odeur comme la poussiere de la vesse de loup. Une partie des grains charbonnés est écrasée par le fléau; leur poussiere noire infecte les bons grains & s'attache principalement aux poils qui sont à l'extrémité du grain opposée au germe, ce que les Fermiers désignent en disant que ce bled a *le*

bout. Ces grains ainsi infectés donnent à la farine une couleur violette & un goût désagréable. On a observé que la *nielle* endommage les grains beaucoup plutôt que le *charbon*.

La véritable cause de la maladie du *charbon* n'est pas encore bien connue jusqu'à présent. Quoi qu'il en soit, l'expérience démontre que cette maladie est contagieuse, & il a paru que les pailles infectées de cette poussiere, mais qui n'étoient point réduites en fumier, communiquoient cette maladie aux grains. La contagion est encore plus sensible, lorsqu'on mêle avec de la terre de la poudre d'épis charbonnés. M. Aymen assure avoir procuré cette maladie par la poussiere de vesse de loup. De nouvelles observations à cet égard pourroient donner lieu à une découverte très importante, d'autant mieux que cette maladie se communique aux grains d'autres plantes, comme l'yvraie, & réciproquement. La poussiere noire si contagieuse pour le froment, ne l'est ni pour le *seigle*, ni pour l'*orge quarré*. Le *bled de miracle* ou de *Smyrne*, est moins susceptible de cette maladie que les autres grains, mais les *bleds de Mars* en souffrent de grands dommages, ainsi que le *sorgo* ou grand millet & la *persicaire brûlante*.

A une année abondante en charbon, il en succede une autre où l'on n'en trouve presque pas : la raison en est que les grands hivers faisant sans doute périr les pieds affectés du *charbon*, ils arrêtent les progrès que cette maladie pourroit faire sans cette heureuse circonstance. On peut prévenir cette maladie, en chautant le grain avant de le semer, c'est-à-dire, en le lavant dans une forte lessive de cendre mêlée d'un peu de chaux.

L'*ergot* ou le *clou*, est une autre maladie différente de la *nielle* & du *charbon*, qui attaque quelquefois le froment, mais plus communément le *seigle* : voyez ce qui en est dit à l'article SEIGLE.

Les cultivateurs ont observé qu'un des meilleurs moyens pour se garantir des bleds noirs, est de lessiver la semence dans de l'eau de chaux. Cette méthode, quoique très bonne, est quelquefois insuffisante : le mieux est d'avoir recours à de fortes lessives alkalines, telles que celles de la soude, de la potasse, des cendres gravelées, ou des cendres ordinaires, ou bien à une forte saumur de sel marin, dans lesquelles on fait passer le bled en le tenant dans des corbeilles, ainsi qu'il résulte des expériences qui en ont été faites à Trianon par M. Tillet par ordre du Roi. M. Duhamel pense que l'eau de la lessive qui a servi à blanchir le linge, en la fortifiant avec un peu de soude & doublant la dose de chaux, produiroit les mêmes effets.

Un cultivateur intelligent a appris par l'expérience que la bonne préparation & l'excellente culture que l'on donne aux terres avant de semer, garantit aussi beaucoup des bleds niellés. La plus sûre méthode pour s'en préserver, est de changer de semence, & l'on estime la meilleure celle qui vient dans les terres fortes.

Il y a des années où la paille du bled est parsemée de taches noires; on croit que ces taches sont des excrémens d'insectes qui attaquent la paille. Si ces insectes n'endommagent la paille que lorsque l'épi est formé, ils ne font

point de tort, mais plutôt ils rendent le *bled retrait* en interceptant la nourriture. Les récoltes ſont donc plus ou moins abondantes, ſelon que les ſaiſons ont été plus ou moins favorables, & que ces cauſes de deſtruction, ainſi que quelques autres, telles que les mulots, vers & autres, n'ont point eu lieu.

Les caracteres diſtinctifs d'un beau bled, ſont d'être peſant, compacte, bien mûr, d'un jaune clair, brillant, ſec, conſervant néanmoins une ſorte de fraîcheur, ce que les marchands appellent *avoir de la main*. Le *bled retrait* ſe diſtingue au premier coup d'œil : on reconnoît que le bled a été mouillé, lorſqu'il eſt d'un blanc mat.

Une année trop humide, ainſi qu'une année trop ſeche, ſont contraires au bled ; l'année trop ſeche diminue la quantité, car les bleds ſont petits ; l'année trop humide eſt préjudiciable à la qualité & non à la quantité. On reconnoît encore la bonté des bleds à la quantité d'eau que boit la farine lorſqu'on la pêtrit. Mais une des méthodes les plus ſûres pour diſtinguer les bons bleds, & à laquelle ont recours les Boulangers, c'eſt de comparer leur peſanteur ſpécifique. Le bled le plus peſant à volume égal, eſt toujours le meilleur ; car il eſt bon de faire remarquer que le même bled mouillé a une peſanteur abſolue moindre que le bled bien ſec. Cette différence eſt même ſi conſidérable qu'un ſeptier de bon bled & bien ſec peſera deux cents quatre-vingt livres, au lieu qu'un ſeptier de bled mouillé, n'en peſera que deux cents quarante.

La France eſt de toutes les contrées la plus fertile en froments de toute eſpece, principalement dans les Provinces qui environnent Paris ; entr'autres l'Iſle de France, la Brie, le Hurepoix, la Beauce & le Vexin.

Lorſque le bled a été récolté, battu, & mis dans les greniers, il demande des ſoins pour pouvoir être conſervé, car il eſt ſujet à être attaqué par des ennemis très dangereux, tels que *rats*, *ſouris*, *teignes*, *charenſons* & *vers de bled* : voyez *ces mots*.

Conſervation du Bled.

Le charanſon, le plus grand deſtructeur du bled, ſe nourrit de ſa ſubſtance farineuſe : cet inſecte ſe multiplie quelquefois ſi prodigieuſement, ſur-tout lorſqu'on a mis les bleds en grange avant d'être parfaitement ſecs, qu'il réduit une grande quantité de bled en ſon, & qu'on eſt obligé de ſe défaire de ces bleds & de les vendre à bas prix.

La *teigne* eſt un petit papillon brun qui dépoſe, ſur les tas de bled, des œufs d'où ſortent des vers qui s'enveloppent ſous des grains de bled qu'ils réuniſſent & qu'ils détruiſent. Ils communiquent de plus au bled une odeur déſagréable, qu'on déſigne en diſant que le bled à l'odeur de *mitte*.

Tous les moyens propoſés juſqu'à préſent pour garantir les bleds des *charanſons*, ſont ou inſuffiſans ou impraticables, malgré les recherches qui en ont été faites par les Naturaliſtes, par les Phyſiciens & par les amateurs du bien public. L'expérience faite par M. Duhamel, de renfermer

du bled attaqué des charanſons dans une caiſſe verniſſée d'huile eſſentielle de térébenthine, leſquels charanſons s'y ſont très bien portés, donne lieu de ſe méfier de ces prétendus moyens de les faire périr ou de les chaſſer avec des décoctions d'ail ou d'autres plantes d'une odeur forte & déſagréable. La ſeule vapeur du ſoufre les fait périr, mais communique au bled une odeur déſagréable. Si quelqu'un poſſedoit le précieux ſecret de garantir les bleds de ces inſectes deſtructeurs, dans les greniers de conſtruction ordinaire, l'amour de l'humanité devroit l'engager à le divulguer.

L'uſage ordinaire, qui ne fait que diminuer le mal ſans le détruire dans ſa ſource, eſt de remuer le bled fréquemment, de le cribler & de le paſſer ſur un grillage de fil de fer en plan incliné, dont les fils ſont aſſez ſerrés pour que le bon grain ne faſſe que couler deſſus, tandis que le grain vermoulu & les charanſons paſſent entre les fils, ſont reçus dans une poche de peau, & ſe trouvent ainſi ſéparés d'avec les bons grains. Dans quelques Provinces on mêle des graines de millet avec les bleds, parcequ'on a remarqué que les charanſons s'attachent par préférence à ces graines. On a enſuite un crible fait exprès, ſur lequel on jette les bleds qui y ſont retenus, & le millet avec ſa pouſſiere, paſſe à travers.

La méthode qu'on emploie ordinairement dans la plûpart des Provinces pour conſerver les bleds, eſt ſujette à des déchets & à des frais conſidérables, & demande des bâtimens ſpacieux lorſqu'on veut en conſerver de grandes quantités; ſans compter qu'il eſt expoſé à la rapacité d'un très grand nombre d'animaux. M. Duhamel a imaginé une ſorte de machine qu'il appelle un *grenier de conſervation*, & qui mérite par ſon utilité la plus ſérieuſe attention & les plus grands éloges. Cette machine a l'avantage, 1°. de renfermer une très grande quantité de froment dans le plus petit eſpace poſſible; 2°. d'empêcher qu'il n'y fermente, qu'il ne s'y échauffe, qu'il n'y contracte un mauvais goût; 3°. de le garantir de la rapine des rats, des ſouris, des oiſeaux, ſans l'expoſer à être endommagé par les chats; 4°. de le préſerver des *mites*, des *teignes*, des *charanſons*, & de toute eſpece d'inſecte; 5°. de le conſerver auſſi long-tems qu'on voudra, & cela ſans frais & ſans embarras. On va donner une légere idée de ces curieuſes recherches: mais c'eſt dans ſon Traité de la *conſervation des grains* qu'il faut voir ce détail ſi intéreſſant.

M. Duhamel a donné des deſcriptions de greniers de toutes ſortes de grandeurs; depuis celui qui ſuffit pour la ſubſiſtance d'une famille, juſqu'à celui qu'il faudroit pour l'approviſionnement d'une ville entiere. Voici l'idée d'un grenier de moyenne grandeur, propre à contenir mille pieds cubes de froment: il eſt bon d'obſerver que pour les conſerver ſuivant l'uſage ordinaire, il faudroit un grenier de cinquante-neuf pieds de long ſur dix-neuf de large. Le grenier dont il s'agit doit être fait à-peu-près comme une grande caiſſe à laquelle on donne treize pieds en quarré ſur ſix de haut: on fait avec de fortes planches les côtés & le fond: on la poſe ſur des chantiers. A quatre pouces de ce premier fond, on en fait un autre de deux rangs

de tringles qui se croisent à angles droits; on le recouvre d'une forte toile de crin, qui empêche le bled de s'échapper, & laisse à l'air un passage libre. A la partie supérieure de cette caisse, on fait un couvercle plein pour empêcher les souris & autres animaux d'y entrer : on y pratique seulement quelques trous qui s'ouvrent & se ferment à volonté : on met le bled dans cette grande caisse, & pour le conserver on fait jouer des soufflets. Un homme peut faire jouer à l'aide d'un levier, deux de ces soufflets imaginés par M. Hales, & auxquels il a donné le nom de *Ventilateur*. Ce soufflet, appliqué si heureusement par M. Duhamel à son grenier de conservation, aspire l'air extérieur, &, par le moyen d'un porte-vent, introduit l'air par un trou pratiqué au fond de la caisse. L'air, poussé vivement dans l'espace qui se trouve entre les deux fonds, traverse rapidement le grain, se charge de l'humidité & sort par les ouvertures du couvercle supérieur : le vent traverse si puissamment le froment, qu'il éleve des grains jusqu'à un pied de hauteur.

Comme dans nos pays & dans tous les pays septentrionaux les bleds sont toujours humides, M. Duhamel exige, avant de mettre le grain dans le grenier de conservation, de lui donner deux préparations : la premiere celle du nétoiement, la seconde celle de le faire passer à l'étuve. La maniere dont nous avons dit que l'on s'y prenoit communément pour la conservation des grains continuée pendant une année, suffit lorsqu'on ne met que peu de grains dans le grenier de conservation; mais lorsque la quantité du bled est grande, après avoir passé le grain à travers les cribles, on peut le laver dans l'eau & le mettre sécher dans une étuve. Le bled y perd toute son humidité : la chaleur de l'étuve fait périr les teignes sans exterminer les charansons; mais toutes les expériences donnent lieu de penser qu'ils ne peuvent se multiplier dans le grenier de conservation, parceque le bled y est tenu dans un état de fraîcheur contraire à leur multiplication.

Un Fermier qui n'auroit que mille pieds cubes de froment à conserver, peut construire à peu de frais une petite étuve de cinq à six pieds en quarré avec des claies, & l'échauffer par le moyen d'un grand fourneau de tole où il mettroit du charbon. On ne dépense que pour vingt à trente sols de bois pour étuver deux cents pieds cubes de froment. La chaleur de l'étuve pour le parfait desséchement, doit être de cinquante à soixante dégrés : on reconnoît que le bled est bien sec, lorsqu'en le cassant sous la dent, il rompt comme un grain de ris sans que la dent y fasse impression. C'est dans les sources mêmes qu'il faut puiser un plus grand détail de tous ces objets.

Malgré les grandes difficultés qui se rencontrent dans la conservation des grains, on a l'exemple d'un magasin dans la Citadelle de Metz, où le bled s'est conservé dans son entier pendant cent trente-deux ans, ainsi qu'on l'apprit par la date marquée sur le bled même. En 1707, on en fit du pain qui fut trouvé très bon; le Roi en mangea & plusieurs personnes de sa Cour. Toutes les circonstances favorables se trouverent sans doute réunies pour la conservation de ce gain. Il s'étoit formé sur la surface une croute qui contri-

bua le plus à ſa conſervation. On dit qu'à Metz les habitans ſont dans l'uſage de conſerver ainſi du bled dans des magaſins ſouterrains, ayant grand ſoin d'y former, par le moyen de la chaux, une croute ſuperficielle. Le bled qui eſt ſur la ſurface du tas, germe & pouſſe une tige qui périt l'hiver. Après cela, on eſt sûr que le tas de bled ſe conſervera : on n'y regarde plus que lorſque la néceſſité preſſe les habitans.

Dans toute l'Afrique on conſerve les grains dans des puits très profonds creuſés au milieu des rochers, & qui ſont ſecs en tout tems : les Arabes les nomment *Matamores*. L'entrée de ces puits eſt fort étroite ; ils vont en s'élargiſſant : on en tapiſſe le fond avec de la paille ſéche avant que d'y jetter le grain : lorſqu'ils ſont pleins, on les ferme d'une maniere bien ſimple, avec de petits morceaux de bois bien entrelaſſés, ſur leſquels on rejette du ſable, & pardeſſus quatre pieds de bonne terre en talus, afin que l'eau de pluie n'y ſéjourne pas. Les bleds ſe conſervent dans ces ſouterrains un tems conſidérable ſans ſe gâter ni ſe corrompre. Il arrive même quelquefois que les Propriétaires qui ont tout à craindre ſous une domination arbitraire & deſpotique, n'en oſent faire aucun uſage, & qu'on ne les retrouve que pluſieurs années après leur mort.

En Ukraine & dans le grand Duché de Lithuanie, les habitans ne ſerrent leurs bleds que dans des puits ſemblables. Mais ils ont ſoin de ne point les ouvrir tout d'un coup, & de les éventer par dégrés ; ſans quoi il en ſortiroit, dit-on, des exhalaiſons ſi meurtrieres, qu'elles étoufferoient tous ceux qui, par ignorance ou par mégarde, ſe trouveroient expoſés à cette ouverture : c'eſt ce que l'on apprend de M. Deſlande, dans ſon Traité ſur la maniere de conſerver les grains.

BLED DE MARS. C'eſt une eſpece de petit froment, qu'on ne ſeme qu'au printems, & que l'on récolte dans la même ſaiſon que le bled ordinaire qu'on a ſemé en automne. Il y en a de deux eſpeces ; l'une qui a des barbes, & que l'on nomme *Bled barbu ;* & l'autre qui eſt ras. Tous les deux donnent une bonne farine, mais rendent peu. Ces eſpeces de bled ont été d'une grande reſſource en 1709 : comme les bleds furent gelés, on ſema après l'hiver, de ces bleds qui donnerent leurs épis en abondance au mois d'Août ; au-lieu que le bled d'automne, que l'on ſemeroit en Mars, ne donneroit que peu de tuyaux & des épis fort petits, dans leſquels le grain ſeroit à peine formé, à moins qu'après le printems, il ne ſurvînt un tems des plus favorables pour le froment.

La paille du bled barbu differe eſſentiellement de celle du bled ordinaire ; car elle eſt pleine de moëlle, & n'eſt creuſe que vers le pied ; auſſi cette eſpece de bled étant ſur pied, eſt-il moins ſujet à être attaqué par les inſectes ; ou ſi la paille l'eſt, le grain n'en ſouffre point, & eſt toujours plein, dur & peſant.

Dans les hivers doux, les bleds de Mars ne périſſent point ; & dans ce cas, ceux qu'on a ſemés en automne viennent plus beaux, & donnent plus

de grains que ceux qu'on a ſemés vers le printems. Ces bleds ſont auſſi ſujets à la nielle que les bleds ordinaires.

Deux raiſons empêchent les Fermiers de ſemer beaucoup de ces bleds de Mars, l'une, parceque quand ils ſont à leur maturité, ils s'égrainent trop aiſément; & la ſeconde, parceque s'il falloit ſemer leurs bleds dans le tems de Mars, ils ne pourroient ſuffire à tous leurs travaux. Il eſt cependant eſſentiel que les Fermiers en recueillent une certaine quantité pour ſervir de reſſource dans les cas malheureux.

BLED DE MIRACLE. Cette eſpece de bled, qu'on nomme auſſi *Bled de Smyrne*, d'*Abondance* ou de *Providence*, produit, outre l'épi principal, des épis latéraux. De ſept livres de ſemence, on en a retiré quatre cents trente livres de grain, dont on a fait de bon pain; mais ce grain ne peut réuſſir que dans les terres bien amandées & bien cultivées, parcequ'il demande beaucoup de nourriture. On ſeme ce bled en automne : mais étant ſemé en Mars, lorſque la ſaiſon devient favorable, c'eſt-à-dire lorſqu'elle eſt chaude & humide, il produit davantage que le bled de Mars, que l'on ſeme au printems. Le *bled de miracle* eſt à-peu près de la même groſſeur que le *bled de Mars ;* mais ſon poids excede d'un douzieme celui du froment ordinaire.

BLED NOIR. *Voyez* SARAZIN.

BLED DE TURQUIE ou BLED D'INDE, connu auſſi ſous le nom de *Mays*. On donne à cette plante le nom de *Bled d'Inde*, parcequ'elle tire ſon origine des Indes, d'où elle fut apportée en Turquie, & de-là dans toutes les autres parties de l'Europe, de l'Afrique & de l'Amérique. On donne à cette plante, dans l'Angoumois & dans le Limouſin où on en cultive, le nom de *Bled d'Eſpagne*.

Cette plante pouſſe une groſſe tige roide, haute de ſix pieds, & pleine d'une moëlle blanche qui a le goût ſucré. Elle porte ſur le même pied des fleurs mâles & femelles : les fleurs mâles ſont au ſommet de l'épi, compoſées de trois étamines, & formées d'un grand nombre de panicules. Des nœuds des tiges ſortent des tuniques compoſées de pluſieurs feuilles; & du ſommet de ces tuniques, il ſort de longs filaments qui ſont autant de piſtils, au pied deſquels ſont les embrions de chaque graine. Lorſque les étamines ſont mûres, elles s'ouvrent, & fécondent ces piſtils qui ſont au-deſſous. Les feuilles du bled d'Inde ſont d'un beau verd, très longues, & larges de trois ou quatre pouces. Ses racines ſont nombreuſes, dures, blanchâtres & fibreuſes.

La tige de cette plante contient un ſuc de même que la canne à ſucre : on en peut faire un ſirop très doux, & qui a le véritable goût du ſucre. On propoſe, dans les Mémoires de l'Académie, d'eſſayer s'il ne pourroit point ſe cryſtalliſer comme le ſuc de la *canne à ſucre*.

L'épi du mays croît par dégrés, quelquefois juſqu'à la groſſeur du poignet, & à la longueur d'un pied. A meſure qu'il groſſit & qu'il mûrit, il écarte

écarte les tuniques & paroît jaune, rouge, violet, bleu ou blanc, suivant l'espece : celle à grains jaunes est la plus estimée. Lorsqu'on seme cette plante en plein champ, comme le bled, elle ne rapporte qu'un épi; mais si on la seme par touffes à dix-huit pouces de distance les unes des autres, ses racines prenant plus de nourriture, elle rapporte plusieurs grappes. Ces grains de bled sont de la grosseur d'un pois, & ils se multiplient prodigieusement : celui qui croît dans les Indes, rapporte quelquefois des épis qui ont sept cents grains. Ce bled donne une farine blanche, lorsqu'elle est séparée du son, & on en fait du pain assez agréable, mais qui est pesant, & qui n'est bon que pour les estomacs vigoureux & les personnes qui y sont habituées de jeunesse. Cette farine, mêlée en petite quantité, comme d'une huitieme partie, avec de la farine de froment, donne au pain un goût savoureux.

Les avantages que l'humanité retire de ce grain, sont infinis. Une grande partie des hommes & des animaux privés en font leur nourriture. Cette plante est cultivée avantageusement dans les quatre parties du Monde : elle est un objet intéressant de commerce dans la Bourgogne, la Franche-Comté, la Bresse, où on engraisse des volailles qui profitent à vue d'œil avec cette seule nourriture : les chapons de Bresse si fort en réputation, & qui pesent dix à douze livres, en font preuve. Cette nourriture fait prendre aux cochons un lard ferme : les fameux cochons de Naples qui pesent jusqu'à cinq cents livres, ne sont engraissés qu'avec ce grain. La chair des pigeons de voliere, qu'on en nourrit, est blanche, tendre, & leur graisse est ferme & savoureuse.

Ce bled, qui ne demande à être semé qu'après l'hiver, peut être quelquefois d'une grande ressource : on le mange & on le prépare de diverses manieres. Les Indiens en mangent les grains en vert comme les petits pois, ou grillés ou bouillis. On le mêle, comme nous l'avons dit, avec la farine du bled pour en faire du pain : on en fait aussi de la bouillie. On a même trouvé le moyen d'en faire un mets délicat : on cueille les jeunes grappes lorsqu'elles sont de la grosseur du petit doigt, & encore vertes; on les fend en deux, & on les fait frire avec de la pâte comme des artichaux. On les confit aussi comme des cornichons. Les Américains retirent de ces grains pilés & macérés dans de l'eau, une liqueur vineuse qui enivre, & dont on peut extraire un esprit ardent.

Le bled de Turquie se plaît principalement dans les terres grasses & fortes : le binage que l'on donne au pied de la tige, fait qu'elle pousse avec vigueur. Lorsque les feuilles sont grandes, & que la poussiere fécondante est dissipée, on coupe une partie des feuilles, ainsi que la tête de la tige, afin que la plante prenne plus de corps.

BLENDE, *Galena inanis*. Substance minérale. Ce mot, dans le langage des Mineurs Allemands, signifie une substance qui aveugle ou qui trompe, parcequ'il y en a qu'on prendroit, au premier coup d'œil, pour de la mine de plomb, tant leur tissu est également feuilleté ou composé de lames de

différentes grandeurs & disposées de maniere à produire quelquefois des cubes. Mrs. Pott & Margraff, de l'Académie de Berlin, & dont l'autorité est d'un grand poids en Chymie, ont examiné cette substance : il résulte de leurs observations, sur-tout de celles de M. Margraff, que la *blende* est une vraie mine de zinc ; qu'on peut s'en servir comme de la calamine pour convertir le cuivre rouge en léton. Elle a une sorte de conformité extérieure avec la galêne ou mine de plomb cubique. Outre le zinc, elle contient du soufre & de l'arsenic, quelquefois même de l'argent ; mais qu'il est très difficile d'en séparer, à cause des parties arsenicales & volatiles avec lesquelles il est combiné. La blende se trouve dans presque toutes les mines, sous différents états de couleur, de dureté & de densité, & avec différentes propriétés particulieres : l'une est fort semblable à de la corne, & s'appelle *Horn-blende ;* une autre est noire, luisante comme la poix, & porte le nom *Pech-blende*. On en rencontre encore une espece qui est brune ou rougeâtre, quelquefois crystallisée & transparente comme la mine d'argent rouge : celle-ci est rare ; elle abonde en soufre ; tandis que celle qui est grise & jaunâtre, participe beaucoup de l'arsenic. *Voyez* CALAMINE & ZINC.

BLETE, en latin *Blitum*. Plante très commune, qui croît dans les terres grasses, dans les potagers, & dont on connoît deux especes générales ; l'une blanche & l'autre rouge. La premiere croît jusqu'à la hauteur de quatre pieds. Sa racine est longue & grosse comme le pouce, & d'un goût fade. Sa tige est ferme, blanche & rameuse. Ses feuilles sont semblables à celles de la poirée. Ses fleurs sont petites, à étamines, verdâtres ; il leur succede des semences oblongues, qui ont beaucoup de rapport à celle de l'*Atriplex*. La deuxieme espece, qui est rouge, un peu noire, ne differe, pour ainsi dire, de la précédente que par la couleur & par la petitesse de ses feuilles, qui sont quelquefois semblables à celles du *Solanum*. On estime leurs vertus humectantes, rafraîchissantes & émollientes.

BLEU D'INDE. *Voyez* INDIGO.

BLEU DE MONTAGNE, *Cæruleum montanum*. Minéral ou espece de pierre bleuâtre, tirant un peu sur le verd-d'eau, & assez semblable au *Lapis-lazuli*, ou à la *Pierre Arménienne d'Europe*. Voyez *ces mots*.

Le bleu de montagne differe cependant de ces substances, parcequ'il est plus tendre, plus léger, plus poreux & plus cassant : en un mot, il ne peut recevoir le poli, & sa couleur ne résiste point de même au feu.

On trouve cette pierre en France, en Italie, en Allemagne, & sur-tout dans le Tirol, près des lieux où il y a des mines de cuivre. On la regarde aujourd'hui comme une terre colorée par un ocre cuivreux, quoique l'on sache que cette couleur bleue n'appartient pas seulement aux mines de cuivre ; car l'expérience a appris que le fer, surchargé d'une plus grande quantité de phlogistique, donne aussi cette couleur ; & on dit que les Hollandois l'imitent, en faisant fondre du soufre, & y mêlant du verd-de-gris pulvérisé.

On réduit cette pierre en poudre : on la broie pour l'employer en peinture

en détrempe ; mais ce bleu, dans la peinture à l'huile, est sujet à devenir verdâtre, tout au contraire du *bleu d'émail*, qui est fort vif au jour, & qui paroît gris aux lumieres. *Voyez* Cendres Bleues.

BLEU D'OUTREMER. *Voyez* Lapis-Lazuli.

BLEUET. Nom que l'on donne en Canada à l'*Airelle*. Voyez *ce mot*.

BLUET, *Cyanus*. Cette plante est connue aussi sous les noms d'*Aubifoin*, *Blaveole*, *Péroole*, *Barbeau* & *Casse lunette*. Elle croît communément dans les bleds. Sa racine est ligneuse & garnie de fibres. Ses tiges sont hautes d'une coudée, anguleuses, creuses, cotonneuses & branchues. Ses feuilles inférieures sont découpées profondément & fort menues ; les autres sont longues, garnies de nervures. Elle est remarquable par ses fleurs à fleurons de différentes sortes : ceux qui occupent le centre de la fleur, sont plus petits que les autres, & partagés en cinq lanieres ; ceux de la circonférence sont partagés en deux levres. Les bluets sont ordinairement d'une belle couleur bleue. On cultive cette plante dans les jardins, où elle devient double par la culture ; & par la semence, qui est oblongue & aigretée, on obtient beaucoup de variétés : on en a à fleurs blanches, couleur de chair, purpurines, panachées, qui sont fort agréables à la vue par leur élégance. On retire par la distillation des fleurs du bluet, une eau qui dissipe la rougeur & l'inflammation des yeux : comme cette eau est bonne pour éclaircir la vue, on lui a donné le nom d'*Eau de Casse-lunette*.

BOA. Serpent aquatique dont Jonston parle, & qu'on dit être d'une grosseur si démesurée, qu'il peut avaler un bœuf tout entier. Un tel animal, s'il existe, doit être le fléau de l'espece animale dans les pays qu'il habite, si la classe des animaux lui sert seule d'aliment : on prétend qu'il suit les troupeaux de bœufs, & qu'il suce avec plaisir les mamelles des vaches, étant très friand de lait. Lémery dit qu'il s'en trouve quelquefois dans la Calabre, & qu'on en tua un sous le regne de l'Empereur Claude, dans le ventre duquel on trouva un enfant qu'il avoit avalé entier.

BOBAQUE. Animal quadrupede qui ressemble un peu au lapin, & dont le poil est de la couleur de celui du blaireau. Il n'a que quatre dents, deux en haut & deux en bas. On le trouve autour du fleuve Niéper. Le *bobaque* se terre comme le lapin. On dit qu'il fait dans son trou provision d'herbes seches pour l'hiver. On l'apprivoise, & ses manieres font autant de plaisir que celles du singe. Les bobaques sont des animaux hermaphrodites, dit-on ; mais cela est plus que douteux. Ils sont si rusés, que lorsqu'ils sortent pour paître, il y en a un qui fait sentinelle, & qui siffle pour avertir les autres de ce qu'il découvre.

BOCCA D'INFERNO. Nom donné en Italie à un météore qui paroît souvent aux environs de Bologne, lorsqu'il fait obscur. Ce sont des exhalaisons enflammées, auxquelles les gens du pays attribuent la malice de chercher à égarer les voyageurs. Les gens du peuple en disent autant parmi nous de ce qu'on appelle *Feux folets*. Voyez *ce mot*.

BŒUF D'AFRIQUE. *Voyez* Bufle.

BŒUF DOMESTIQUE & BŒUF SAUVAGE. *Voyez* Taureau.

BŒUF GUERRIER. *Voyez* Bakeleys.

BŒUF DE MER. *Voyez* Phocas. On donne encore le nom de *Bœuf marin* au *Lamentin* & à une eſpece de *Raye à tubercules.* Voyez *ces mots.*

BŒUF appellé TAUREAU VOLANT. *Voyez* Cerf du Bresil.

BOGUE. Poiſſon qui fréquente le bord des mers, de la longueur à-peu-près d'un pied, dont le corps eſt renflé, la tête courte, les yeux ſi grands, qu'ils occupent preſque toute la tête. Ce poiſſon a, comme la *Dorade*, deux nâgeoires auprès des ouies, & deux au-deſſus. Sa queue eſt compoſée de deux nâgeoires triangulaires; & on remarque ſur ſon corps de légers traits, qui s'étendent de la tête à la queue, dont les uns ſemblent être dorés, les autres argentés.

On mange de ces poiſſons en Italie. Leur chair eſt d'un goût agréable, & convient aux eſtomacs les plus délicats.

BOICININGUA ou Serpent a sonnette. Ce ſerpent, commun aux deux Indes, eſt auſſi dangereux par ſon poiſon, que ſingulier par ſa ſonnette, & déſagréable par ſon odeur. C'eſt le *Caſcavel* des Portugais, & le *Tangedor* des Eſpagnols.

Ce ſerpent n'a guere plus de cinq pieds de longueur, & eſt de la groſſeur de la cuiſſe. La ſonnette eſt placée à l'extrémité de la queue : c'eſt un aſſemblage d'anneaux creux, ſonores, emboîtés enſemble, & attachés à un muſcle de la derniere vertebre de cet animal. On dit que l'on connoît l'âge de ce ſerpent par le nombre de grelots ou oſſelets de ſa ſonnette, parcequ'il lui en croît un tous les ans. La Nature a voulu que ce dangereux animal ne pût cacher ſa marche; car il ne peut ſe remuer ſans faire entendre ſa ſonnette.

Il ſe tranſporte au milieu des rochers avec une vîteſſe incroyable; apparemment à cauſe des points d'appui qu'il rencontre à chaque inſtant : ſur terre il marche plus lentement, & même la lenteur de ſa courſe ne lui permet pas de pouvoir y pourſuivre les hommes; mais ſa rapidité eſt extrême ſur l'eau, où, quand il nâge, il reſſemble exactement à une veſſie. Il y a autant de danger à l'attaquer ſur cet élément, qu'il y a d'imprudence de reſter ſur le tillac des petits vaiſſeaux, quand il nâge auprès; il s'y lance avec tant de vîteſſe, qu'il n'eſt plus poſſible d'éviter ſes morſures.

Ce reptile eſt vorace; mais il n'eſt furieux & terrible, que lorſqu'il pleut, ou qu'il eſt tourmenté par la faim. Suivant les obſervation de M. Kalm, de l'Académie de Suede, la mâchoire de ce ſerpent eſt garnie de quantité de dents canines; il en a quatre entr'autres, également longues & aiguës, qui peuvent ſortir & ſe renfermer dans la mâchoire, comme les griffes des chats qui ſortent de leur enveloppe & y rentrent tour-à-tour. Les Indiens diſent qu'on voit ſouvent le ſerpent à ſonnette entortillé autour d'un arbre, les yeux fixés en haut ſur quelque écureuil, qui, après avoir manifeſté ſa

frayeur par ſes cris & ſon agitation, tombe enfin au pied de l'arbre, & eſt dévoré ſur-le-champ.

Ces animaux ſe raſſemblent tous aux approches de l'hiver, & paſſent cette ſaiſon enſévelis ſous terre ou dans les fentes des rochers, & ne reparoiſſent qu'au printems. Les Indiens ſaiſiſſent ce tems, où ils ſont foibles & encore engourdis, pour les détruire. De tous les ſerpens qui croiſſent dans l'Amérique ſeptentrionale, le Boicininga eſt celui qui franchit le plus grand eſpace; cependant cet eſpace ne s'étend jamais au-delà de la moitié de ſon corps. Se replier en cercle, s'appuyer ſur ſa queue, s'élancer ſur ſa proie, la bleſſer & ſe retirer, n'eſt pour lui qu'un inſtant.

Ces ſerpens ne pondent pas un ſi grand nombre d'œufs que les autres: par conſéquent, ils ne multiplient pas tant; mais en échange, ils vivent pluſieurs années. Les Indiens en mangent la chair, qu'ils trouvent très bonne; mais qui devient un poiſon, lorſque l'animal s'eſt mordu, comme il lui arrive quelquefois dans ſa fureur.

Le poiſon du ſerpent à ſonnette eſt ſi violent, qu'il réduit celui qui en a été mordu dans l'état le plus fâcheux: il ſurvient une enflure générale; la bouche s'enflamme, & ne peut contenir le volume de la langue, tant elle eſt enflée. Une ſoif dévorante accable le malade: s'il boit, il eſt perdu; la plus petite goutte d'eau hâte ſa mort, & redouble les tourmens de ſon agonie. Parmi ceux qui, bleſſés par le Boiciningua, ont le bonheur de guérir, il n'y en a aucun qui ne porte toute ſa vie des marques de ſon triſte accident. Les uns reſtent jaunes, ou gardent juſqu'à la mort des taches qui confondent leurs traits. Ceux qui paroiſſent parfaitement guéris, reſſentent, pendant une ou deux années, auſſi vivement que les premiers jours qu'ils ont été mordus, de violentes douleurs, accompagnées d'enflure. Le remede le plus préſent contre la morſure de ce ſerpent, dont faſſent uſage les Américains, eſt d'en écraſer la tête, dont ils font une emplâtre. D'autres fois, ils appliquent ſur la plaie, après l'avoir ſcarifiée, la racine d'une plante qu'ils appellent *Sanguine*, du nom de la couleur rouge de ſon ſuc.

La racine de *collinſonia* (de viperine), ainſi que quelques autres, eſt très efficace. L'huile d'olive, le beurre, appliqués ſur la bleſſure & pris intérieurement, ſont, de même que le ſel commun, du nombre des remedes indiqués par M. Kalm.

Quelque dangereux que ſoit ce reptile, un très léger coup de baguette frappé ſur ſon dos, le fait mourir incontinent. Les ſignes de mort ſont ſouvent équivoques dans les autres eſpeces de ſerpens; mais par le ſilence de la ſonnette de celui-ci, on eſt ſûr qu'il ne reſpire plus. Les animaux les plus féroces tremblent à leur tour devant d'autres animaux; l'ennemi le plus cruel de ce ſerpent, eſt le *cochon-maron*, qui le recherche & le dévore avec avidité. Auſſi, lorſqu'on veut cultiver un champ occupé par ces reptiles, commence-t-on par y renfermer des cochons-marons. *Voyez le Journal Encyclopédique, Octobre 1762.* On a encore obſervé que par-tout où croît

le pouliot sauvage, ou dictame de Virginie, on ne voit point de *Boicininguas*.

On voit dans la gallerie du College Royal de la Société de Londres, une *Couleuvre à sonnette* de la Caroline. Dans l'Isle de Ceylan, on trouve aussi une espece de *Vipere à queue sonnante* ou *à chaînons*.

BOICUAIBA. Serpent du pays des Incas, long d'environ vingt pieds, noir dans la moitié antérieure de son corps & jaunâtre dans le reste. Cet animal fait une guerre perpétuelle aux autres serpens & les dévore, sur-tout le serpent à sonnette. Il n'en contracte pour cela aucun venin dans sa chair, puisque les Indiens le mangent sans crainte.

BOIGUACU. Serpent des Indes & du Mexique, qui a vingt pieds de long. Sa tête est grosse, son corps de couleur grise, & tacheté de blanc. Ses narrines sont très élevées. Sa levre supérieure, faite en forme de scie, est couverte d'écailles. Sa queue est courte. M. Linnæus dit qu'il n'a point de dents canines dans la gueule. Les Indiens se servent de la dépouille de cet animal pour se couvrir. Les Sauvages se nourrissent de sa chair. Le Boiguacu est un peu venimeux; mais extrêmement dangereux en ce qu'il butine comme le *Giboya*. Voyez *ce mot*.

BOJOBI. Magnifique serpent du Ceylan, à grosses babines; mais dont le regard est affreux. C'est une espece de *Cobra*. Voyez *ce mot*.

BOIS. Ce terme a deux grandes acceptions : ou il se prend pour un grand canton de terre planté d'arbres propres à la construction des édifices, au charronnage, au sciage, au chauffage, &c., ou pour cette matiere dure que nous fournit l'intérieur des arbres & arbrisseaux. Le bois proprement dit, (*Lignum*), varie de pesanteur, de densité, de dureté dans les divers arbres, & même dans les mêmes especes d'arbres qui ont crû dans différens terreins, ou dans des climats différens. La densité du bois a toujours un rapport avec le tems de son accroissement : les arbres qui croissent le plus lentement ont le bois le plus dur, au contraire des autres. Les couches ligneuses commencent d'abord par être molles & tendres avant d'acquerir la solidité qu'elles ne prennent que peu-à-peu; & comme elles s'appliquent extérieurement les unes sur les autres, il s'ensuit que les intérieures, dans un arbre bien sain, sont plus dures & plus colorées que les extérieures : ce sont ces couches intérieures que l'on appelle *Bois*; les couches extérieures, qui sont plus tendres & communément d'une couleur différente, s'appellent *Aubier* : ainsi l'aubier n'est qu'un bois plus tendre, qui n'a pas encore acquis toute sa solidité, mais qui en est susceptible, comme on le verra ci-après. L'aubier n'est bien distinct que dans les bois durs, comme l'ébene, le gayac, la grenadille, même le chêne & le pin, &c. Dans les arbres mols, au contraire, qui ne peuvent pas prendre beaucoup de solidité, tels que le tilleul, le bouleau, l'aulne, le ceiba, le baobab, &c. il n'y a pas d'aubier, ou, pour mieux dire, il n'y a pas de bois, parceque le corps ligneux reste toujours dans son premier état d'aubier, sans jamais se durcir. C'est cet aubier qu'attaquent

& rongent les chenilles, les ſcarabées, les papillons, les larves de phalêne & autres inſectes qui s'y logent & s'en nourriſſent. Les arbres vigoureux ont plus d'aubier, mais en moindre nombre de couches, que ceux qui languiſſent. Le chêne a communément depuis ſept juſqu'à vingt-cinq de ces couches, qui ſe rejettent dans l'emploi que l'on fait de ce bois pour la menuiſerie.

La nature différente des bois, dont les uns ſe conſervent mieux dans l'eau, d'autres dans l'air, les rend propres à divers uſages. Il y en a qui ſont ſuſceptibles d'un beau poli & d'une grande diviſibilité, ainſi qu'on le voit dans les ouvrages de placage. Plus les bois ont de dureté, de ſolidité, meilleurs ils ſont pour toutes ſortes d'ouvrages, & ſur-tout pour le pilotage & la menuiſerie. Les Allemands, chez qui les Hollandois vont chercher leurs bois de menuiſerie, ont un ſecret bien ſimple pour leur procurer ces qualités. Au printems, lorſque la ſeve monte en abondance, on enleve l'écorce qui ſe détache très facilement, & on les laiſſe ſur pied ainſi pendant toute l'année. Le printems ſuivant, ils pouſſent encore quelques feuilles; & lors de la ſaiſon de la coupe, on abbat ces arbres, qui pour lors fourniſſent un bois bien meilleur pour la durée. Suivant les expériences qu'en a faites M. de Buffon, l'aubier de l'arbre ainſi écorcé & laiſſé ſur pied, devient auſſi dur que le cœur : il augmente de force & d'intenſité; par conſéquent, cet aubier, qui auroit été perdu, devient propre à être travaillé, comme le reſte du bois, & n'eſt point alors plus ſujet que lui à la piquûre des vers.

La connoiſſance de la force des bois, auxquels on fait ſupporter tous les jours des fardeaux énormes, étant un objet important d'utilité, a mérité l'attention des yeux philoſophiques du ſavant Académicien que nous venons de citer. Il a fait ſur ce ſujet un très grand nombre d'expériences, dont on peut voir un ample détail dans les Mémoires de l'Académie. Suivant ſes obſervations, la force du bois n'eſt pas proportionnelle à ſon volume : une piece, double pour la groſſeur d'une autre d'égale longueur, eſt beaucoup plus du double plus forte. Le bois de même nature, qui, dans le même terrein, a crû le plus vîte, eſt le plus fort; celui qui a crû plus lentement, dont les cercles annuels ſont plus minces, eſt moins fort. La force du bois eſt proportionnelle à ſa peſanteur. De deux pieces de même groſſeur & longueur, la plus peſante eſt la plus forte, à-peu-près dans la même proportion qu'elle eſt plus peſante. Une piece de bois chargée ſimplement des deux tiers du poids capable de la faire rompre, ne rompt pas d'abord, mais bien au bout d'un certain tems. Il réſulte de ces ingénieuſes expériences, que dans un bâtiment qui doit durer long-tems, il ne faut donner au bois tout au plus que la moitié de la charge qui peut le faire rompre.

Il convient de citer ici une expérience de M. Faggot, de Suede, qui prouve que le bois, lorſqu'il eſt imprégné d'alun n'eſt plus inflammable : ce moyen ſûr pour garantir les bois de charpente contre l'action du feu, conſiſte à les faire ſéjourner quelque-tems dans une eau qui a diſſous ou du vi-

triol, ou de l'alun, ou même un autre sel qui ne soit point chargé de parties inflammables : par ce même procédé, on garantit le bois de la pourriture, sur-tout si après l'imprégnation on enduit ce bois de goudron ou de peinture. M. Salberg prétend que du bois qui auroit été trempé dans un simple bain de vitriol, ne seroit point infesté d'insectes, que les punaises n'y logeroient point, & que la graine des champignons n'y germeroit jamais. *Mémoire de Stockholm*, *Tom. I. 1740.*

Quel objet plus intéressant que la conservation des bois ou forêts qui nous restent, & le renouvellement de ceux qui sont détruits en partie ! Aussi M. de Buffon en a-t-il fait le sujet de ses expériences. Il est d'usage de conserver dans les coupes des bois des *baliveaux*, que l'expérience, déja trop longue, montre être d'une mauvaise qualité. De plus, suivant les observations de M. de Buffon, ils font beaucoup de tort au taillis. Dans deux cantons voisins de bois taillis, placés à la même exposition dans un terrein semblable, la gelée a fait un si grand tort à un bois taillis surchargé de baliveaux de quatre coupes, qu'il a été devancé de cinq ans sur douze par les bois taillis voisins, où il n'y avoit que les baliveaux de la coupe actuelle : effet pernicieux qu'on ne peut attribuer qu'à l'ombre & à l'humidité occasionnée par les baliveaux. On ne doit pas compter sur les glands que fournissent les baliveaux, pour regarnir les bois ; car de cette grande quantité qui en tombent, à peine en leve-t-il quelques-uns. Le défaut d'air, les eaux qui dégoutent des arbres, la gelée qui est plus vive à la surface de la terre, tous ces obstacles réunis détruisent le plant dans sa naissance. Si l'on voit quelques arbres de brin dans les taillis, ils ne viennent que de graine, car le chêne ne multiplie pas de rejettons, & ne pousse pas de la racine ; il est à remarquer que ces arbres de brin, étant éloignés des baliveaux, ne doivent leur naissance qu'à des geais, mulots, ou autres animaux, qui y ayant apporté ces grains pour leur nourriture, les y ont laissés.

La maniere de tirer d'un taillis tout l'avantage & tout le profit possible, n'est pas la méthode ordinaire de mettre les taillis en coupe reglée ; méthode qui sans doute doit sa faveur à sa grande commodité. Pour la coupe des bois, il faut avoir égard à la nature du terrein ; on gagne à attendre dans les bons terreins ; mais il faut les couper fort jeunes dans les terreins où il n'y a pas de fond. Il est essentiel d'observer, que dans les premieres années, le bois croît toujours de plus en plus ; que la production d'une année surpasse celle de l'autre, jusqu'à ce que parvenu à un certain âge, son accroissement diminue. L'économe doit donc saisir ce point, ce *maximum*, pour tirer de son bois tout le profit possible.

L'expérience a encore appris à M. de Buffon, que le soin que l'on prend de nétoyer & de bien cultiver le terrein où l'on veut faire des semis ou plantations, est plus nuisible que profitable ; ordinairement, dit-il, on dépense pour acquérir ; ici la dépense nuit à l'acquisition. La meilleure maniere de réussir à faire croître du bois dans toutes sortes de terreins, est d'y semer des épines, des buissons ; & par une culture d'un ou deux ans, d'amener

mener le terrein à l'état d'une non culture de trente ans. Tous ces buiſſons ſont autant d'abris qui garantiſſent les jeunes plantes, briſent la force du vent, diminuent celle de la gelée, & les défendent contre l'intempérie des ſaiſons. Un terrein couvert de bruyeres, eſt un bois à moitié fait, & qui, peut-être, a dix ans d'avance ſur un terrein net & bien cultivé. On peut ſemer dans certaines terres de l'avoine avec les glands, elle garantit le plant dans ſon enfance.

Dans les deux premieres années, l'accroiſſement du plant va toujours en augmentant; mais le plus ſouvent dès la troiſieme, il va en diminuant, & il continueroit de ſuite dans les années ſuivantes; il faut ſaiſir cet inſtant pour couper le jeune plant juſqu'au près de terre, ſur-tout dans les terres fortes. L'arbre étant ainſi coupé, toute la ſeve ſe porte aux racines, en développe les germes; de tendres & herbacées qu'elles étoient, elles deviennent fortes, & pénetrent dans le terrein; il ſe forme une grande quantité de chevelu d'où partent autant de ſuçoirs; l'arbre pompe abondamment des ſucs nouriciers; & dès la premiere année, il donne un jet plus vigoureux & plus élevé, que ne l'étoit l'ancienne tige de trois ans. Par cette méthode facile & peu couteuſe, on ſupplée aux labours, & on accelere de pluſieurs années le ſuccès d'une plantation. Lorſque les jeunes plants ont été gelés, le vrai moyen de les rétablir, eſt de les couper de même; on ſacrifie trois ans, pour n'en pas perdre dix ou douze.

Pour tirer auſſi tout l'avantage poſſible d'un terrein, il faut entremêler les arbres qui tirent leur nourriture du fond de la terre, avec ceux qui la tirent de la ſurface. On trouvera tous ces détails importans dans des Mémoires donnés par M. de Buffon, & inſérés dans ceux de l'Académie des Sciences, années 1738 & 1739. *Voyez* auſſi les mots Forêt & Taillis.

Quant à la maniere dont le bois ſe forme & ſe développe, *voyez* Arbre.

BOIS D'AGOUTY, ou BOIS LEZARD. Aux Iſles Françoiſes, l'on a donné ce nom à un arbre aſſez grand & mal fait, dont le fruit qui eſt comme une petite noiſette ſert quelquefois de nourriture au petit animal nommé *Agouty*, *voyez* ce mot. Le bois de cet arbre, qui eſt l'*Yattouhai* de Carrere, dure long-tems en terre.

BOIS D'AIGLE. *Voyez* Bois d'Aloès.

BOIS D'ALOÈS, *Agallochum*, c'eſt le bois d'un arbre qui croît à la Cochinchine, & qui eſt abſolument différent de la plante dont on retire le ſuc d'aloès purgatif, ſi uſité dans les Boutiques.

On diſtingue trois eſpeces de bois d'aloès. La premiere eſt le *Calambac des Indiens* ou *Tambac*, nommé en latin *Agallochum præſtantiſſimum*. C'eſt un bois réſineux, qui cede, en quelque ſorte, ſous les dents comme la cire. Il a une ſaveur un peu amere & aromatique : il ſe fond ſur les charbons comme de la réſine, & répand une odeur des plus ſuaves; auſſi eſt-il très recherché par les Grands de la Chine & du Japon, où il ſe vend au poids de l'or. Les Chinois en brûlent dans leurs Temples. Lorſqu'ils veulent recevoir une per-

ſonne avec magnificence, & qu'ils veulent faire des feſtins ſomptueux, ils font mettre de ce bois dans des caſſoletes, dont l'odeur ſuave embaume les appartemens. Ce bois eſt ſi précieux & ſi recherché dans ces pays, qu'il n'en vient preſque point ici.

La ſeconde eſpece de bois d'aloès, & qui eſt celle que l'on trouve dans les boutiques, nous eſt apportée en morceaux de diverſes groſſeurs, peſans, d'un rouge brun, parſemés de lignes réſineuſes & noirâtres, remplis de petits trous, dans leſquels eſt contenue une réſine rouſsâtre & odorante : ce bois mis ſur les charbons ardens, répand une odeur aſſez agréable. On apprend des Chinois & des Siamois, que le Calambac & le bois d'aloès viennent des montagnes inacceſſibles de la Cochinchine, & de la Province de Junam. On ne retire du Calambac des arbres, que lorſqu'ils commencent à vieillir : la réſine ſe raſſemble alors en plus grande quantité aux environs des nœuds. Ce ſont ces morceaux épars çà & là dans l'arbre, que l'on ſépare & qui ſont ſi précieux. Le Calambac le plus réſineux & le plus odorant, ſe retire du tronc près de la racine. Il reſte indécis ſi le bois d'aloès eſt la partie du bois qui reſte lorſqu'on a ſéparé le Calambac, ou ſi c'eſt le bois d'un autre arbre. Les Anglois vantent ces eſpeces de bois, pour la guériſon de la goutte & des rhumatiſmes.

La troiſieme eſpece de bois d'aloès, que l'on nomme *Calambouc* ou *bois d'aigle*, croît au Mexique : il eſt léger, peu réſineux, d'une odeur agréable, d'un brun verdâtre & d'une ſaveur amere. On fait uſage de ce bois en marquetterie, pour des ouvrages ſculptés, des chapelets & autres choſes. Les bois d'aloès a été ainſi nommé, à cauſe de ſon amertume.

BOIS D'ANIS. *Voyez* ANIS DE LA CHINE & *à l'article* AVOCAT.

BOIS DE BAMBOU, *Tabaxifera. Arundo arbor.* Cet arbre eſt nommé par les Chinois *Tchou-tſe*, & par les Européens *Bambou.* C'eſt une eſpece de roſeau des Indes, dont les racines pouſſent pluſieurs tiges : il croît quelquefois à la groſſeur d'un arbre. Son bois eſt creux & moëlleux en-dedans, & diviſé par des nœuds très durs ; de ces nœuds ſortent des rejettons, creux auſſi en dedans, armés à l'extérieur de quelques épines oblongues.

Lorſque ces jets ſont tendres & nouveaux, ils ſont d'un vert brun, preſque ſolides, contenant une moëlle ſpongieuſe, que les Indiens ſucent avec avidité, à cauſe de ſa ſaveur agréable. Au bout de quelque tems, ces jets deviennent d'un blanc jaunâtre & luiſant. Il découle alors naturellement de leurs nœuds, une liqueur qui ſe coagule par l'ardeur du ſoleil, & forme des larmes dures & fragiles. Ces larmes ſont une eſpece de ſucre naturel, qui eſt le *Tabaxir* des Anciens. Les Perſes & les Arabes lui donnent encore le même nom. Il paroît que les Anciens n'ont connu d'autre ſucre que ce ſucre naturel, qui découloit de lui-même du bambou ou de la canne à ſucre : on eſt porté à croire qu'ils ont abſolument ignoré l'art de retirer par expreſſion, le ſucre des cannes à ſucre.

Des nœuds des rejettons du bambou, ſortent des feuilles vertes, canne-

lées, longues d'un empan, large d'un doigt près de la queue, & se terminant en pointe : les fleurs ressemblent aux épis du froment. Les jeunes rejettons du bambou sont très succulents, ainsi qu'on l'a dit, & font la base d'une célebre composition, que l'on appelle *Achar*, & qui est recherchée comme délicieuse dans les Indes & en Europe.

Les Médecins Arabes, Indiens, Persans & Turcs, font un grand cas de ce sucre naturel qui découle du bambou; ils l'estiment très utile dans les inflammations internes & externes, & l'on dit qu'il se vend en Arabie au poids de l'argent. La raison pour laquelle on ne voit plus dans les boutiques de ce sucre naturel, c'est que depuis que l'art a appris aux hommes la maniere de tirer une plus grande quantité de sucre des cannes en les coupant & en les exprimant, il est arrivé que les Indiens ont coupé tous les ans les roseaux, & en ont planté d'autres à leur place; & comme il ne restoit plus de vieux roseaux qui fussent remplis du sucre de plusieurs années, l'opération de la Nature a été troublée; & par ce moyen le sucre naturel des Anciens s'est perdu : du moins tel est le sentiment des Auteurs de la matiere médicale.

Le bois de bambou, quoique très facile à fendre, est très difficile à couper : il est fort dur : les Indiens en font des meubles, des maisons & des bateaux : ils coupent ce bois en fils déliés, & en font des nattes, des boîtes & divers ouvrages assez propres. Ce bois est si dur, que lorsque les Indiens veulent fumer du tabac ou allumer leurs gargoulis, ils en frottent deux morceaux; & sans que ce bois s'enflamme ni étincelle, une feuille seche, qu'on applique dessus, prend feu à l'instant.

Il y a plusieurs especes de bambou (*Voyez* Voulou). Les jets qu'on en retire, sont les *cannes*, que l'on appelle *Bamboches :* on fait à la Chine une grande quantité de papier avec la pellicule qui enveloppe le bois de bambou : la plupart des livres imprimés à la Chine, sont de ce papier. Le sucre, dont on fait un si grand usage, se retire de la canne à sucre : on la cultive dans plusieurs Colonies, & elle fait un objet considérable de commerce. *Voyez* Canne a sucre.

BOIS DE BAUME. *Voyez* Baume de Judée.

BOIS BENOIST FIN. Aux Antilles on donne ce nom à un arbre d'une assez belle venue, grand & gros. On s'en sert pour faire des meubles. Ce bois a les veines plus rouges que celles du bois satiné : le fond en est jaunâtre.

BOIS BLANC. Aux Isles on donne ce nom à l'*arbre de Saint Jean* & au bois de savane dont il est parlé dans l'article *Poirier sauvage*. Voyez *ces mots*.

BOIS DE BRESIL. C'est un bois dont on fait grand usage en teinture, & qui a été ainsi nommé, à cause qu'on l'a tiré d'abord du Bresil, Province de l'Amérique. On le surnomme différemment, suivant les divers lieux d'où il vient; aussi y a-t-il le *Bresil de Fernambouc*, le *Bresil du Japon*, le *Bresil de Lamon*, le *Bresil de Sainte Marthe*, & enfin le *Bresillet*, qu'on apporte des Isles Antilles. Ces différentes sortes de bois n'ont point de moëlle,

ſi l'on excepte le Breſil du Japon. L'arbre dont on tire ce bois, croît dans les forêts : il eſt toujours tortu & raboteux. Ses feuilles ont quelque reſſemblance avec celles du buis. Ses fleurs ſont petites, unies pluſieurs enſemble, ſemblables à celles du muguet ; mais plus odorantes, & d'une belle couleur rouge. Les fruits qui leur ſuccedent ſont plats, rougeâtres, & contiennent deux ſemences d'un rouge luiſant, ſemblables à celles de nos citrouilles. L'écorce de ce bois eſt rougeâtre & épineuſe. Ce bois eſt recouvert d'un aubier ſi épais, que d'un arbre de la groſſeur d'un homme, lorſqu'on en a enlevé l'aubier, à peine reſte-t-il une buche de la groſſeur de la jambe.

Le *Breſil de Fernambouc* eſt le plus eſtimé pour la teinture : ſa bonté ſe reconnoît à ſa peſanteur, & lorſqu'après avoir été éclaté, de pâle qu'il étoit, il devient rougeâtre ; & que mâché, il laiſſe un goût ſucré. On emploie ce bois pour teindre en rouge : mais c'eſt une fauſſe couleur qui diſparoît aiſément. On le fait bouillir dans de l'eau pour en extraire la couleur rouge.

Par le moyen de l'alun, on retire du breſil de Fernambouc, une eſpece de carmin : on en fait auſſi de la lacque liquide pour la mignature & du faux *Bezetta*. Voyez *ce mot* à la ſuite de l'article COCHENILLE. Le bois de breſil étant dur, prend bien le poli, & eſt très propre pour les ouvrages du tour.

BOIS CACA ou DE MERDE. Grand arbre fort commun dans la Cayenne, dont le bois eſt de peu de durée en terre. L'odeur qu'il répand quand on le coupe, lui a fait donner le nom ſous lequel il eſt connu. Cette odeur s'évapore en ſéchant. Cet arbre eſt le *Kavalam* de l'*Hort. Malab.* Son écorce eſt unie, blanche ; ſa feuille longue ; & ſon fruit eſt une petite graine verte.

BOIS DE CAMPÊCHE, BOIS D'INDE, ou BOIS DE LA JAMAIQUE, *Lignum indicum*. Ce bois, dont on fait uſage en teinture pour les couleurs noires & violettes, & pour les gris, eſt fourni par un grand arbre qui croît en Amérique. Ses feuilles ſont aromatiques, & ont quelque reſſemblance avec celles du *laurier ordinaire*, ce qui l'a fait nommer auſſi *laurier aromatique* : miſes dans des ſauces, elles leur donnent un goût ſemblable à celui de pluſieurs épices. Aux fleurs ſuccedent des fruits de la groſſeur d'un pois, qui renferment des graines odorantes, d'un goût piquant, & que l'on connoît en Angleterre ſous le nom de *graine des quatre épices*, propre à aſſaiſonner les ſauces. Si l'on met digérer ces graines dans de l'eau-de-vie, on en retire, par la diſtillation, une liqueur d'une odeur gracieuſe, qui devient délicieuſe au goût & propre à fortifier l'eſtomac, en y ajoutant une quantité ſuffiſante de ſucre.

Le bois de cet arbre eſt dur, compact, d'un beau brun marron, tirant quelquefois ſur le violet & ſur le noir : on en voit à fond brun tacheté de noir très régulierement. On en fait des meubles très précieux ; car il prend un très beau poli, & ne ſe corrompt jamais : les Luthiers emploient ce bois, qui a quelquefois le coup d'œil de l'écaille, pour faire des archets. On s'en ſert dans la teinture : ſa décoction eſt fort rouge, lorſqu'on fait uſage d'alun ; mais ſi on n'y en ajoute point, la décoction devient jaunâtre, & au bout de quelque tems, noire comme de l'encre : auſſi fait-on uſage de cette dé-

coction pour adoucir & velouter les noirs : c'eſt ce velouté qui fait tout le mérite des noirs de Sedan.

BOIS A CANON. *Voyez* AMBAIBA.

BOIS CAPUCIN ou BOIS SIGNOR. Très grand arbre du pays de Cayenne, que l'on peut regarder comme une eſpece de balatas (*Voyez ce mot*), mais d'un grain plus fin. Son bois, quoique bon à bâtir, eſt encore de peu d'uſage : peu d'habitans le connoiſſent, quoique les quartiers de Ko & de Provat en ſoient aſſez fournis. On en doit même la connoiſſance à des Indiens fugitifs du Para. *Maiſ. Ruſt. de Cay.*

BOIS DU CAVALAM. Il a l'odeur fétide d'excréments humains, ce qui lui a fait donner le nom de bois de merde dans les pays chauds. *Voyez* BOIS CACA.

BOIS DE CAYAN. *Voyez* SIMAROUBA.

BOIS DE CHANDELLE, BOIS DE CITRON, BOIS DE JASMIN, *lignum citri.* Ces noms ſont donnés au même arbre à cauſe de ſes diverſes propriétés. Cet arbre eſt grand, & croît en Amérique ſur les bords de la mer. Ses feuilles reſſemblent à celles du *laurier.* Il porte des fleurs ſemblables à celles de l'*oranger*, mais elles ont une odeur de *jaſmin :* à ces fleurs ſuccedent des fruits noirs de la groſſeur des grains de poivre. Son bois eſt compact, peſant, réſineux ; auſſi les Indiens le coupent par éclats, & s'en ſervent pour s'éclairer la nuit, ce qui lui a fait donner le nom de *bois de chandelle.* Sa belle couleur citrine le rend propre à faire de beaux ouvrages de marqueterie ; il prend avec le tems un poli auſſi beau que celui du *Cocos* : à la beauté de la couleur, il réunit une odeur approchante de celle du citron.

Il paroît que le *bois de roſe* de la Guiane eſt le même arbre ; on le nomme auſſi *bois citron* & *bois jaune* aux Iſles : c'eſt l'*Arbor ligno citrino roſam ſpirante* de Barrere. Son bois eſt de couleur de citron, ayant une petite odeur de roſe : ſa feuille a l'odeur de citronnelle ; & quand on la fait bouillir avec le *bois de crabe*, elle donne à l'eau une odeur qui tient du citron & de la canelle. Cette liqueur eſt agréable à boire : les Naturels l'emploient auſſi dans les bains contre les efferveſcences de ſang appellées *échauboulures.*

BOIS DE LA CHINE. *Voyez* au dernier article du mot BOIS DE PALIXANDRE.

BOIS DE CHYPRE. *Voyez* BOIS DE ROSE.

BOIS CITRON. *Voyez* à la fin de l'article BOIS DE CHANDELLE.

BOIS DE COULEUVRE ou COULEUVRÉ, *Lignum colubrinum.* C'eſt une racine ligneuſe, de la groſſeur du bras, qui renferme ſous une écorce brune, marbrée, un bois dur, compact, ſans odeur, d'un goût âcre & amer. On appelle cette racine bois de couleuvre, parceque l'on dit que ce bois guérit la morſure des ſerpents ; ou, ſelon d'autres, à cauſe de l'écorce des racines qui eſt marbrée comme la peau des ſerpents. On nous apporte ce bois des Iſles de Samor ou Soloo & de Timor. Cet arbre porte une eſpece de noix vomique, beaucoup plus petite que la *noix vomique ordinaire ;* mais

qui lui ressemble par la consistance, le goût & la couleur. Quoique quelques personnes fassent beaucoup d'éloges de ce bois pour les fievres intermittentes, il ne paroît cependant pas exempt de dangers; car on fait mention de personnes qui en ayant fait usage, ont été saisies de tremblement & de stupeur, symptômes presque semblables à ceux qui sont produits par la *noix vomique*. Voyez *ce mot*.

BOIS DE CRABE. *Voyez* CANELLE GÉROFLÉE.

BOIS DE CRANGANOR. *Voyez* PAVATE.

BOIS DE DENTELLE. C'est un bois fort léger, très spongieux, tendre, un peu blanchâtre, & des plus curieux. Aux Isles philippines & aux Manilles, où croît cet arbre, on retire d'entre l'écorce & l'aubier, un rézeau semblable à de la dentelle : le tissu en paroît entrelassé; il est blanc, fin & fort. Les Dames des Isles Manilles font usage de cette dentelle pour leurs voiles.

BOIS DUR DU CANADA. *Voyez* CHARME.

BOIS A ENIVRER LE POISSON. *Voyez* ARBRE A ENIVRER LES POISSONS, & l'article CONANI.

BOIS D'ÉBENE. *Voyez* ÉBENE.

BOIS ÉPINEUX DES ANTILLES. C'est le bois du plus grand des arbres de ce pays, mais aussi le plus tendre de tous les bois; ce qui le fait nommer *Fromage de Hollande*. Cet arbre, au rapport du Pere du Tertre, croît avec une promptitude singuliere : un bâton de la grosseur du bras mis dans une bonne terre, est au bout de quatre ans, de la hauteur de nos grands chênes, & deux hommes auroient peine à l'embrasser. Cet arbre doit être nécessairement des plus tendres, puisque, comme nous l'avons dit au mot *bois*, il y a une proportion entre la dureté des bois & le tems de leur accroissement. Son écorce est verte & épaisse, & couverte d'un très grand nombre d'épines. Ses feuilles nombreuses, semblables à celles du *Manioc*, fournissent un bel ombrage.

Il est digne de remarque, qu'avant de pousser aucune feuille, il porte son fruit, qui est une petite sorte de callebasse de la grosseur d'un œuf, de la longueur du doigt : elle est toute remplie d'un coton gris brun, & doux comme de la soie. Quoiqu'on le néglige, je crois, dit le Pere du Tertre, qu'on pourroit s'en servir au moins à faire des matelas.

Il croît aussi aux Antilles un petit arbrisseau épineux, dont l'écorce est noirâtre au dehors, mais dont le bois est d'un beau jaune, & peut fournir en teinture une belle couleur jaune safranée. Les Sauvages font usage de son infusion pour guérir les vieux ulceres.

BOIS DE FER, *Lignum ferri*. Ce bois est ainsi nommé à cause de sa dureté : il nous est apporté de l'Amérique en grosses pieces. Il est très pesant, de couleur rougeâtre, & on l'emploie pour des ouvrages de menuiserie : il prend un très beau poli. Les Indiens en font divers instruments. Dans la Guiane, l'arbre du *bois de fer* est grand; mais ce qui est singulier, c'est que son bois, quoique dur, ne peut être d'aucun usage dans les bâtiments,

parcequ'il eſt trop ſujet aux poux de bois. L'écorce de ce bois a une ſaveur aſtringente : elle eſt de couleur cendrée en dehors, rouſsâtre en dedans, & ſans odeur. Les Indiens font uſage de cette écorce rapée, dans les maladies où il faut exciter la tranſpiration.

Il croît auſſi à la Chine une eſpece de *Bois de fer*, qui en a la couleur, & qui eſt ſi dur, qu'au rapport du P. du Halde, les Chinois en font des ancres pour leurs vaiſſeaux de guerre.

BOIS DE FERNAMBOUC. *Voyez* Bois de Bresil.

BOIS DE FÉROLES ou BOIS MARBRÉ, *Ferolia arbor, ligno in modum marmoris variegato : Barr.* Arbre de Cayenne, dont le bois eſt comme jaſpé ou comme parſemé de taches qui reſſemblent à celles d'un marbre veiné de rouge ; ce qui lui a fait auſſi donner le nom de *Bois marbré*. M. de Préfontaine dit qu'il conſerve le nom de *Bois de Féroles*, parcequ'il a été trouvé pour la premiere fois dans une habitation de M. de Féroles, alors Gouverneur de Cayenne : c'eſt, dit-il, le bois le plus recherché pour les ouvrages de marqueterie & pour différents meubles : le fond en eſt blanc.

BOIS DES FIEVRES. *Voyez* Quinquina.

BOIS A FLAMBEAU : nom donné au *Bois rouge*, par la propriété qu'a ſon écorce de brûler & de faire l'office d'un flambeau. *Voyez* Bois rouge.

BOIS FOSSILE, eſt communément du bois non dénaturé, qui s'eſt trouvé enſeveli à différentes profondeurs par des éboulemens de terre & d'autres déplacemens qui ſont occaſionnés par différentes cauſes, ſoit par des torrens, ſoit par des inondations, ſoit par des tremblements de terre ou par d'autres révolutions de la nature. On peut citer en exemple une forêt entiere qu'on a découverte ces années dernieres dans les marais du Comté de Lancaſtre en Angleterre : les arbres s'y trouvent couchés l'un auprès de l'autre, & étendus ſur une matiere molle, ſpongieuſe & noire. Ces arbres ſont la plupart entiers ou flétris de coups de haches ; mais ils ſont auſſi noirs & auſſi durs que l'ébene. On eſt porté à croire que cette forêt ſouterraine a été ainſi enſevelie du tems que les Romains conquirent l'Angleterre. En 1754, des gens du lieu fouillant parmi ces arbres, trouverent un cadavre humain très bien conſervé : ſes habits qui étoient auſſi entiers que le corps, ont fait juger que c'étoit quelque voyageur qui, en paſſant par ce marais, y a été englouti ; & l'on eſtime que l'accident peut être arrivé depuis un ſiecle. Tous les jours des Chaſſeurs s'enfoncent en parcourant la ſurface de ce terrein mol & poreux. Il eſt digne de remarque que la plupart des terreins bourbeux ont la propriété de conſerver le bois, &c. témoins quelques piliers de l'ancien pont d'Orléans, & ce tronc d'arbre trouvé parmi les fouilles de la gare de Paris : ces bois ſont noirs, très durs & ſemblables à ceux de Lancaſtre. *Voyez* Fossile.

BOIS DE FUSTET. L'arbriſſeau qui donne ce bois croît en Italie & dans les Provinces méridionales de la France ; &, à ce qu'il paroît, auſſi à la Jamaïque. Ses feuilles ſont ovales, arrondies par le bout : ſes fleurs d'un verd obſcur, viennent dans des touffes de filaments rameux. Lorſque le bois de

cet arbrisseau est d'un beau jaune & agréablement veiné, les Ebénistes & les Luthiers l'emploient à différents ouvrages. Ce bois donne en teinture un jaune, mais qui n'est point solide.

BOIS A GAULETTES. Arbrisseau très commun dans le pays de Cayenne : c'est le *Couboulíroua* de Carrere (Franc. Equinoct.). Il est droit, & a environ neuf à dix pieds de hauteur : on en fend le bois en morceaux très minces, & on leur donne le nom de *Gaulettes ;* elles servent pour tapisser les murailles. Voyez la *Maif. Ruft. de Cayenne.*

BOIS GENTI, MÉZEREON ou GAROU, ou TRENTANEL, ou THYMELÉE, en latin *Thymelea aut Laureola mas : Tournef.* C'est un petit arbrisseau dont il y a plusieurs especes que l'on cultive. Ces arbrisseaux qui croissent bien dans les pays chauds, sur-tout dans les environs de Cortone, où ils sont appellés *Biondella* par les gens du pays, portent au sommet de leurs rameaux, des bouquets de fleurs en forme de tuyau, évasées en haut & découpées en quatre parties opposées. Les uns ont des fleurs rouges ; les autres des fleurs blanches ; d'autres des fleurs d'un rouge pâle.

Ces arbustes donnent des baies ou fruits de la grosseur de ceux du mirthe, ovales, remplis d'un suc fort âcre & caustique ; rouges lorsqu'ils sont mûrs, causant des diarrhées & des douleurs très vives dans les entrailles : les perdrix & autres oiseaux en sont très friands. Le *bois genti* annonce le printems par ses fleurs qui sont très jolies, & qui s'épanouissent dès le commencement de Mars. Tous les *Mézéréons* sont de violents purgatifs dont on ne fait plus d'usage, sinon en Turquie. L'écorce du *Garou à feuille de lin*, appliquée sur le bras, fait l'effet d'un cautere. On perce quelquefois les oreilles, & on y introduit un petit morceau de bois de cet arbre pour attirer la sérosité. Les Teinturiers se servoient autrefois de ce bois pour colorer en jaune ou en verd, en le faisant bouillir avec le pastel indigoté. *Voyez* MALHERBE.

BOIS DE GÉROFLE. *Voyez* CANELLE GÉROFLÉE.

BOIS DE JASMIN ou DE LA JAMAÏQUE. *Voyez* BOIS DE CHANDELLE.

BOIS JAUNE. *Voyez* TULIPIER. On donne aussi ce nom au *Bois citron.* Voyez *ce mot.*

BOIS IMMORTEL, *Corallodendron triphyllum Americanum, spinosum, flore ruberrimo : Barr.* Arbre de la Guyane qui vient aisément de boutures, & qui est excellent pour faire des entourages. Toutes les parties de cet arbre sont stomachiques. Les Négres en font usage dans de l'eau ferrée.

BOIS D'INDE. *Voyez* BOIS DE CAMPÊCHE.

BOIS INDIEN. Nom que l'on donne à Cayenne à une grosse liane, dont la racine battue a la propriété d'enivrer l'eau des trous des Savanes. *Voyez l'article* LIANE.

BOIS DE LETTRES. *Lignum litteratum.* Arbre de la Guyane, dont les feuilles ressemblent à celles du laurier : le bois est beau, luisant, très dur, à fond rouge & moucheté de noir. Il y en a dont le fond est jaune. L'un & l'autre s'emploient en meubles, sur-tout pour des montans de chaise, par-

ceque le cœur est très petit, n'excédant pas trois à quatre pouces de diametre. Le jaune sert plus ordinairement de canne aux Négres. Ce bois est fort recherché en Europe par les Ebénistes.

BOIS LÉZARD. *Voyez* BOIS D'AGOUTI.

BOIS LONG. Arbre laiteux qui est le *Pao comprido* des Portugais du Para. Son suc âcre & corrosif est si dangereux pour les yeux, qu'on ne peut trop prendre de précautions quand on taille le tronc : ce suc s'épaissit sans aucun mélange, & a beaucoup de rapport avec celui du bois de Seringue qui produit la *résine élastique*. Voyez *ce mot*. Cet arbre est très rare dans la Guyane, & n'y est connu sous aucun nom. *Mém. de l'Acad. des Scienc. de Paris 1751, p. 326 & 332, pl. 19.*

BOIS MAKAQUE; grand arbre des Antilles & de peu de durée : il est plein de trous. L'arbre est ainsi appellé, parceque l'espece de singe *Makaque* préfere son fruit à tout autre.

BOIS MARBRÉ. *Voyez* BOIS DE FÉROLES.

BOIS DE MÊCHE. *Voyez* KARATAS & OUAYE.

BOIS DE MERDE. *Voyez* BOIS CACA.

BOIS MINÉRALISÉ. *Voyez* MINÉRAL.

BOIS DES MOLUQUES, *Lignum Molucense*. C'est le bois d'un arbre qui croît aux Isles Moluques dans la mer des Indes; ses feuilles ressemblent à celles de la Mauve, & son fruit à une aveline : il est de couleur noirâtre, enveloppé d'une écorce molle. Les Habitans de ce pays font un cas particulier de cet arbre, dont le bois est purgatif, vermifuge, alexipharmaque; ils le cultivent avec soin dans leurs jardins, & en sont si jaloux, quils ne le laissent voir qu'avec peine aux Etrangers : aussi ce bois est-il très rare en France : les habitans le nomment *Panara*.

BOIS NÉPHRÉTIQUE, *Lignum nephreticum aut peregrinum*. C'est un bois d'un jaune pâle, pesant, d'un goût âcre & un peu amer, dont l'écorce est noirâtre : le cœur du bois est d'un rouge brun. Ce bois a une singularité remarquable : lorsqu'on a fait infuser dans de l'eau le véritable *bois néphrétique*, l'eau mise dans un vase transparent, paroît d'un beau jaune si on la regarde en tenant le vase entre son œil & la lumiere; mais si on tourne le dos au jour, l'eau paroîtra bleue; effet qu'il faut vraisemblablement attribuer aux parties colorantes qui sont constituées de maniere à laisser passer les rayons jaunes comme un tamis, & à réfléchir les rayons bleus que l'œil ne peut appercevoir que lorsqu'il est entre le vase & la lumiere. Si l'on mêle une liqueur acide dans le vase, la couleur bleue disparoît; & de quelque maniere qu'on regarde l'eau, elle a toujours alors la couleur d'or; aussi-tôt que l'on y ajoute un sel alkali, la couleur bleue lui est rendue : tous effets produits par les divers arrangemens des parties qu'occasionne la présence de ces matieres salines.

L'arbre dont on retire ce bois, croît en Amérique, dans la nouvelle Espagne. Ses feuilles ressemblent à celles des pois chiches. L'infusion de ce bois est apéritive, & utile, dit-on, dans la néphrétique, ce qui lui a fait donner

ce nom. Quoique bien des perſonnes faſſent de grands éloges de cette infuſion pour diſſoudre la pierre, les auteurs de la matiere médicale doutent fort de cette vertu. S'il exiſtoit quelque diſſolvant véritable de la pierre, ce ſeroient les ſavons, qui, compoſés de parties ſalines & huileuſes, ſont propres à diſſoudre les parties conſtituantes de la pierre.

Comme ce bois eſt peu uſité, on le trouve rarement dans le commerce: des Marchands de mauvaiſe foi lui ſubſtituent ſouvent l'aubier du Gayac d'Europe. Le bois néphrétique d Europe eſt le *Bouleau.* Voyez *ce mot.*

BOIS DE LA PALILE. *Voyez* SANG-DRAGON.

BOIS DE PALIXANDRE ou BOIS VIOLET, *Lignum violaceum.* C'eſt un bois que les Hollandois nous envoient des Indes en groſſes buches. Il réunit à une odeur douce & agréable, une belle couleur tirant ſur le violet, & enrichie de marbrures: ce bois eſt d'autant plus eſtimé, que ſes veines tranchent davantage. Comme ſon grain eſt ſerré, il eſt ſuſceptible de prendre un poli luiſant. On en fait grand uſage pour les bureaux, les bibliotheques & les autres ouvrages de marqueterie.

Il nous vient encore, par la voie de la Hollande, une autre eſpece de bois de couleur rougeâtre tirant ſur le violet, propre à la marqueterie; mais il ſe ternit aiſément ſi on n'a ſoin de le cirer de tems en tems: on le nomme improprement *Bois de la Chine;* car on prétend que l'arbre dont on le retire, ne croît que dans le continent de la Guyane en Amérique. C'eſt le *Spartium arboreum trifolium ligno violaceo. Barr.*

BOIS PÉTRIFIÉ. *Voyez* PÉTRIFICATION.

BOIS DE PTISANE. Dans le pays de Cayenne on donne ce nom à la *Liane ſeguine:* on en prend une ou deux poignées que l'on mêle avec force citrons, pour faire tremper les malingres. *Voyez à l'article* LIANE.

BOIS PUANT. *Voyez* ANAGYRIS.

BOIS QUINQUINA, *Malpighia latifolia cortice ſanguineo. Barr.* On ne ſait point, dit M. de Préfontaine, ce qui a fait donner à ce bois le nom de *Quinquina*, avec lequel il ne paroît avoir aucun rapport. Cet arbriſſeau croît naturellement dans les grandes ſavanes ou prairies abandonnées depuis long-tems dans la Guyane. Barrere ajoute qu'on s'eſt ſervi quelquefois dans la dyſſenterie, du bois & de l'écorce de cet arbriſſeau, avec le même ſuccès que du *Simarouba.* Voyez *ce mot.*

BOIS DE ROSE, *Lignum rhodium;* ainſi nommé à cauſe de ſon odeur qui approche de celle de la roſe; on l'appelle auſſi *Bois de Rhodes ou Bois de Chipre*, parcequ'il croît dans ces Iſles, ainſi que dans celles de Canarie, auſſi bien qu'au Levant, le long du Danube, & à la Martinique où on le nomme auſſi *Aſpalath.*

Il y a diverſité de ſentimens ſur l'arbre dont on retire ce bois aromatique, qui eſt de couleur de feuille morte, dur, tortueux & rempli de veines, qui par leurs variétés, forment des compartimens agréables. Les Antilles en fourniſſent beaucoup qui eſt très propre pour le tour & pour la marqueterie, parcequ'il reçoit très bien le poli: il eſt d'un jaune pâle, & qui de-

vient roux avec le tems ; il eſt réſineux, dur, amer & parſemé de nœuds : ſon aubier eſt blanc & ſans odeur. Quelques-uns croient que c'eſt le même que le *bois citron*. Voyez *ce mot*.

Les Hollandois retirent par la diſtillation du bois de roſe, une huile très pénétrante, que l'on peut ſubſtituer à l'huile eſſentielle de roſe, dans les baumes apoplectiques, céphaliques. Les Parfumeurs font uſage de ce bois de roſe, à cauſe de ſon odeur.

Il y a une eſpece de *Bois de Rhodes*, ayant peu d'odeur, qui croît à la Jamaïque : quelques perſonnes le prennent pour le bois de roſe, quoiqu'à bien examiner, il en differe. L'illuſtre Naturaliſte Sloane dit que le tronc de cet arbre eſt blanc en dedans ; & que ce bois étant brûlé, répand une odeur très agréable. Ses fleurs ſont blanches, en bouquets comme celles du ſureau. Ses fruits reſſemblent aux baies de laurier.

Il croît à la Chine un *bois de roſe* nommé Tſetan, qui eſt d'une très grande beauté. Sa couleur eſt d'un noir tirant ſur le rouge, rayé & ſemé de veines très fines qu'on diroit être peintes : c'eſt l'*Eryſiſceptum* de quelques-uns. Les ouvrages faits de ce bois ſont ſi eſtimés, qu'ils ſe vendent plus cher que ceux auxquels on applique le vernis (Duhalde).

BOIS ROUGE ou BOIS DE SANG, *Terebinthus procera balſamifera rubra. Barr.* C'eſt le bois d'un très grand arbre qui croît en Amérique, près du golphe de Nicaragua & dans les environs de Cayenne. Il eſt d'un très beau rouge ; mais il éclaircit & devient gris à la longue. Son écorce qui eſt griſe d'abord, devient rouge en ſéchant, tant en dehors qu'en dedans. Les Indiens ſe ſervent quelquefois de cette couleur pour colorer certains ouvrages. Ce bois eſt cher ; ils s'en ſervent cependant pour s'éclairer, de même qu'on emploie le pin dans les Pyrenées.

BOIS SAINT. *Voyez* GAYAC.

BOIS DE SAINTE-LUCIE ou PADAS. *Voyez* CERISIER.

BOIS SATINÉ. Bel arbre fort touffu des Antilles. On emploie ſon bois en marqueterie : il a le fond rouge, veiné de jaune.

BOIS DE SAVANE. *Voyez* POIRIER SAUVAGE.

BOIS DE SAXAFRAS. *Voyez* SASSAFRAS.

BOIS DE SERINGUE. *Voyez* à l'article RÉSINE ÉLASTIQUE.

BOIS SIGNOR. *Voyez* BOIS CAPUCIN.

BOIS DE TACAMAQUE. *Voyez* TACAMAQUE.

BOIS TAPIRÉ. Grand arbre de la Colonie de Cayenne, dont le cœur du bois eſt mêlé de rouge & de jonquille : on en fait des meubles dans le pays ; & comme ce bois a une excellente odeur, il la communique au linge qu'on renferme dans les armoires faites de ce bois. L'on commence à nous apporter de ce bois en Europe pour l'uſage des Ebéniſtes.

BOIS VEINÉ. Coquille univalve du genre des murex, à qui l'on donne ce nom, parceque ſa couleur imite celle du bois veiné. *Voyez* MUREX.

BOIS VERD, ainſi nommé de ſa couleur. C'eſt le bois d'un petit arbriſſeau qui croît à la Guadeloupe : il vient pour l'ordinaire en buiſſon, & porte

de petites feuilles assez semblables à celles du buis. Cet arbrisseau n'est presque jamais plus gros que la cuisse : son bois, qui a beaucoup d'aubier blanc, est d'un verd brun, noirâtre, entremêlé de quelques veines jaunes ; il se polit comme de l'*ébene*, & noircit si bien avec le tems, que les Ebénistes le font passer pour de véritable ébene. On dit que les Teinturiers en font usage pour teindre en verd naissant. Les Hollandois le cherchent comme un objet de commerce.

BOIS VIOLET. *Voyez* Bois de Palixandre.

BOLETUS CERVINUS. Nom donné à une espece de champignon charnu, à surface en rézeau, plein, sans cavité en dessous. *Voyez* Champignon.

BOLS, TERRES BOLAIRES ou SIGILLÉES. Ce sont de vrais argilles ; mais il paroît qu'on a affecté singulierement ces noms à celles qui s'attachent & happent fortement en empâtant la langue, de même qu'à certaines argilles remplies d'une grande quantité de terre ferrugineuse, & colorées par cette terre d'une maniere uniforme en jaune ou en rouge, &c.

Il y a une espece de *terre bolaire* de couleur de chair, que l'on voit avec surprise avoir été de tous tems célebre parmi les hommes ; puisque du tems même d'Homere & d'Hérodote, on ne la tiroit de la terre qu'avec de grandes cérémonies. On nous apporte cette terre sous la forme de pastilles convexes d'un côté, & applaties de l'autre par l'impression du cachet que chaque Souverain des lieux où il se trouve aujourd'hui des *bols*, y fait apposer, moyennant un tribut, ce qui lui conserve le nom de *terre sigillée*. Autrefois les Prêtres y imprimoient l'image d'une *chevre*, symbole de Diane.

On voit en Allemagne, dans les boutiques, plusieurs especes de terres sigillées, marquées de cachets différents. La plus grande partie de la *terre sigillée*, que l'on nomme aussi *terre de Lemnos*, parcequ'on la tire de cette Isle, appellée aujourd'hui *Stalimene*, est marquée du Sceau du Grand Seigneur. Le Gouverneur de l'Isle en vend aussi une partie aux Marchands, sur laquelle il imprime son sceau.

Les Anciens ont beaucoup vanté cette terre, dont on ne fait aujourd'hui presque point d'usage. Les cérémonies qu'on employoit pour la tirer de la terre, ne contribuoient pas peu à augmenter, dans l'esprit du peuple, l'idée de sa vertu. Ils la regardoient comme un alexipharmaque, comme un remede très utile à la dyssenterie, & propre à refermer les plaies récentes ; effets qui, quoique très foibles, pouvoient être produits par l'acide vitriolique, qui est contenu dans les terres argilleuses. Henckel dit que l'usage de ces terres est propre à engendrer & à augmenter les calculs, de même que le *talc* que les Chinois brûlent, & qu'ils boivent, mêlé avec du vin, comme un remede propre à prolonger la vie. Il est étonnant que les terres bolaires soient toujours d'un usage aussi familier dans la Médecine : il est reconnu que les acides n'agissent point sur les terres grasses. Si ces dissolvans ne peuvent les attaquer, il n'y a guere lieu de croire que ceux qui se trouvent dans l'estomac, produisent cet effet : nous dirions volontiers avec la

plus ſaine pattie des Médecins inſtruits, qu'on peut regarder comme un abus l'uſage des terres bolaires & des terres ſigillées. Effectivement ſi elles ne ſe diſſolvent point dans les premieres voies, elles ne peuvent que fatiguer l'eſtomac ſans paſſer dans l'œconomie animale. S'il s'en diſſout une partie, c'eſt une preuve que la terre bolaire étoit mêlée d'une portion de terre calcaire; & alors il vaudroit mieux employer des terres abſorbantes, telles que la craie lavée, les yeux d'écreviſſes, &c. Si c'eſt à la partie ferrugineuſe qu'on attribue les vertus des terres ſigillées, il ſeroit beaucoup plus ſimple d'employer des remedes martiaux.

On met au rang des *Bols*, une terre du Mogol, de couleur griſe tirant ſur le jaune, que l'on nomme *terre de Patna;* on en fait des pots, des bouteilles, des carafes, que l'on nomme *gargoulettes*, capables de contenir une peinte de Paris, mais ſi minces & ſi legeres, que le ſoufle de la bouche les fait voler en l'air comme une bulle de ſavon. On prétend que l'eau y contracte un goût & une odeur agréable, ce qui n'a point lieu dans ce pays-ci, lorſqu'on veut répéter l'expérience dans ces vaſes. Quoi qu'il en ſoit, ce vaſe s'humecte inſenſiblement, & après que les Dames Indiennes ont bu l'eau qu'il contenoit, elles le mangent avec plaiſir, & principalement quand elles ſont enceintes : car alors elles aiment avec fureur cette *terre de Patna;* & ſi on ne les obſervoit point, dit plaiſamment Lemeri, il n'y a point de femme groſſe au Mogol, qui en peu de tems, n'eût grugé tous les plats, les pots, les bouteilles, les coupes & autres vaſes de la maiſon. On dit qu'en Eſpagne on fait uſage d'une eſpece de terre qui a preſque les mêmes vertus, & qu'on nomme *Bucaros*. Voyez *ce mot*. Le *Bol d'Armenie*, ſi célebre comme ingredient de la grande theriaque, eſt d'un rouge brun.

Les Naturaliſtes diſtinguent encore pluſieurs autres eſpeces de *terres bolaires* par leur couleur; ainſi qu'ils donnent à beaucoup d'argilles des épithetes qui indiquent leur couleur : comme *argilles blanches*, *argilles griſes*, *argilles bleues.* Mais toutes ces dénominations, comme le dit avec raiſon l'auteur du *Dictionnaire de Chymie*, ne donnent que fort peu ou même point du tout de connoiſſances ſur la vraie nature des différentes argilles naturelles. Ne ſeroit-il pas, dit-il, plus avantageux d'examiner d'une maniere plus particuliere, & ſur-tout par des épreuves chymiques, quelles ſont les matieres hétérogenes dont le mêlange altere dans les différentes argilles naturelles la pureté de la terre argilleuſe, ſimple & primitive, à laquelle elles doivent tout ce qu'elles ont de propriétés argilleuſes, & de leur donner des noms qui indiquaſſent ces matieres hétérogenes, ou du moins celles d'entr'elles qui dominent, en y joignant, ſi l'on veut, la couleur de l'argille. Dans ce plan de nomenclature, on auroit les *argilles blanches*, *ſableuſes*, *micacées*, ou *calcaires*; les *argilles griſes* ou *bleues*, *pyriteuſes;* les *argilles jaunes* ou *rouges*, *ferrugineuſes;* les *argilles noires* ou *bitumineuſes.* Ces obſervations judicieuſes prouvent combien la Chymie peut répandre de lumiere dans l'Hiſtoire Naturelle ſur l'objet préſent, & ſur une infinité d'autres, particulierement dans la minéralogie.

Comme cet article a une liaiſon intime avec celui de la glaiſe & de l'argille. *Voyez* Argille & Glaise.

BOM, *Boma*, grand ſerpent du Breſil & du pays d'Angola, qui fait un bruit ſingulier en rampant, & dont il eſt parlé dans l'*Hiſt. Gen. des Voyages.*

BOMBARDIER. Nom donné à une eſpece de mouche qui fait par l'anus une exploſion ſemblable à un coup de feu. Cet inſecte, que M. Rolander a fait connoître le premier, eſt de moyenne groſſeur & de l'eſpece des vers luiſans : voici la phraſe qui déſigne ſes caracteres; *cicindela, capite, thorace, pedibuſque rufis, elytris nigro cærulei*. Le Bombardier a les yeux ſaillans & d'un bleu noirâtre; ſes cornes ſont courtes. Il a la tête, l'eſtomach, le ventre & les pattes d'un rouge mat : l'extrémité des pattes de derriere eſt d'un bleu foncé. Les étuis de ſes aîles ont une largeur inégale & des pointes obtuſes. C'eſt vers le commencement d'Avril que cet inſecte ſort de terre; il reſte d'abord caché ſous des pierres & s'avance enſuite en ſautant; ſi on le touche, il jette auſſi-tôt par l'anus, avec un bruit preſque ſemblable à celui d'une arme à feu, une fumée d'un bleu fort clair. L'Obſervateur avoue que dans la frayeur que lui cauſa pour la premiere fois cette exploſion, il lâcha l'inſecte; mais que dès qu'il en eut trouvé un autre & qu'il l'eut pris, l'animal tira ſon coup comme le premier, M. Rolander familiariſé avec l'artillerie de ces mouches, s'aviſa de chatouiller celle-ci avec une épingle ſur le dos, & elle tira juſqu'à vingt coups de ſuite. Etonné de voir tant d'air contenu dans un ſi petit corps, il ouvrit l'inſecte, & il lui trouva vers l'anus une petite veſſie affaiſſée. Cet animal a un ennemi qui lui donne continuellement la chaſſe, c'eſt le grand *carabus* décrit dans la *Faun. Suecic.* de Linnæus. Quand le tireur eſt fatigué par les pourſuites du carabus, il ſe couche devant ſon ennemi. Celui-ci, la bouche & les pinces ouvertes, eſt tout prêt à dévorer ſa proie; mais à l'inſtant qu'il s'apprête à ſauter ſur elle, le tireur lâche ſon coup, & le carabus effrayé recule. L'animal pourſuivi cherche à mettre le chaſſeur en défaut, & s'il eſt aſſez heureux pour trouver un trou, il échappe cette fois au danger; autrement le carabus le prend par la tête, le coupe & l'avale. M. Rolander eſt ſurpris que cet inſecte qui a des aîles, ne cherche pas à ſe ſauver en volant; mais il ajoute que cette mouche fait apparemment comme l'oie qui, dit-on, vole devant l'épervier, & ne fait que ſauter devant le renard.

BONASUS, eſpece de taureau que l'on trouve en Péonie de la groſſeur de notre *taureau domeſtique*, mais dont le col eſt depuis les épaules juſque ſur les yeux couvert d'un long poil, bien plus doux que le crin du cheval : cet animal vient originairement de l'*Aurochs*, qui eſt le taureau ſauvage, animal ſupérieur au bonaſus pour la grandeur & pour la force. *Voyez* au mot Aurochs toute la variété des bœufs & les cauſes de leur dégénération.

BONDRÉE, eſpece de buſe ou buſard. *Voyez* Buse.

BONDUC. *Voyez* Pois de terre.

BONNE DAME. *Voyez* Arroche.

BONNET DE NEPTUNE. *Voyez* à l'article CHAMPIGNON DE MER *& les mots* MADREPORE & FONGITES.

BONNET DE PRÊTRE ou FUSAIN, en latin *Evonimus*. C'eſt un arbriſſeau dont le bois eſt dur, & toutefois facile à fendre, de couleur jaunâtre pâle. Sa tige eſt droite. Les branches encore jeunes, paroiſſent quadrangulaires. Les feuilles ſont ovales, finement dentelées par les bords, vertes & poſées deux à deux ſur les branches. Les fleurs ſont petites, couleur d'herbe, compoſées de quatre ou cinq feuilles. Aux fleurs ſuccedent des fruits membraneux relevés de quatre ou cinq côtes de couleur rouge, compoſés de quatre capſules qui renferment chacune une ſemence de couleur ſafranée en dehors.

Cet arbriſſeau qui s'éleve à la hauteur de ſix à ſept pieds, croît naturellement dans les haies; ſon bois eſt employé pour faire des lardoires & des fuſeaux, ce qui l'a fait nommer *fuſain*. Il fleurit à la fin de Mai, & eſt propre à mettre dans les remiſes ou les boſquets d'agrément. La belle couleur rouge de ſes fruits forme un aſſez bel aſpect en automne.

On diſtingue pluſieurs autres eſpeces ou variétés du fuſain; ſavoir, le *fuſain à fruit blanc;* celui à *fleur rouge* qui ſe trouve en Hongrie, en Moravie & dans la baſſe Autriche; le *fuſain à larges feuilles* ou le *grand fuſain;* celui de *virginie*, dont il y a deux eſpeces, l'un qui quitte ſa feuille, & l'autre qui demeure toujours verd. On dit que les feuilles & les fruits du fuſain ſont pernicieux au bétail, & que deux ou trois de ſes fruits purgent violemment. Heureuſement tout le bétail a de la répugnance pour cet arbriſſeau; les inſectes mêmes ne s'y attachent pas. La poudre des capſules du fuſain répandue ſur les cheveux & ſur les habits tue les poux. On tire une teinture rouge de l'enveloppe des graines. Son bois qui eſt jaune, obéit au ciſeau & eſt quelquefois employé dans les ouvrages de ſculpture. On fait avec des baguettes de fuſain, des crayons noirs pour les Deſſinateurs. Pour cet effet, on prend un petit canon de fer que l'on bouche par les deux bouts, on le remplit de baguettes de fuſain; on le met dans le feu, & le fuſain s'y convertit en un charbon tendre & très propre pour les eſquiſſes. Lorſqu'on taille les crayons, il faut faire la pointe ſur un des côtés pour éviter la moëlle.

BON-HENRI ou ÉPINARS SAUVAGE. *Bonus-henricus, aut chenopodium folio triangulo.* Plante à fleurs à étamines, aſſez ſemblable pour la figure extérieure aux *épinars*, & qu'on peut leur ſubſtituer, étant également émolliente & laxative. On dit que ſes feuilles écraſées & appliquées en cataplaſme, ſur les plaies nouvelles, les cicatriſent promptement, réuniſſant le double avantage de nétoyer les ulceres & les plaies. On trouve fréquemment cette plante dans les lieux incultes & les maſures. Des perſonnes la cultivent auſſi avec les herbes potagéres.

BON-HOMME. *Voyez* BOUILLON BLANC.

BONITE, poiſſon fort commun dans la mer Atlantique, d'une couleur aſſez approchante de celle des *Maquereaux*, auxquels il reſſemble auſſi

pour le goût ; mais il en differe beaucoup par la grandeur : il a jusqu'à deux pieds de largeur.

Ces poissons se trouvent plutôt en pleine mer, que près des côtes : ils vont en troupe, & la mer en est quelquefois presque toute couverte. On les prend à la fouine, au trident, & de diverses autres manieres. Si l'on attache une ligne à la vergue du vaisseau, lorsqu'il vogue, & qu'on l'amorce avec deux plumes de pigeon blanc, on a le plaisir de voir les Bonites s'élancer sur ces plumes qu'ils prennent pour un poisson volant, & se prendre ainsi à l'hameçon.

Quoique les bonites des mers d'Amérique & d'Europe soient un excellent manger, on dit que la chair de celles que l'on pêche dans les mers d'Angola est très pernicieuse. Les Négres de la Côte d'or adorent ce poisson comme un de leurs Dieux ou Fétiches.

BONITON, *Amia.* Poisson de mer, qui ressemble au thon & au maquereau ; mais qui, dans l'été, remonte dans les rivieres où il se nourrit de poisson. Sa chair est délicate & de bon suc.

BOOBY, oiseau de l'Isle de Tabago où il se trouve en si grande quantité, qu'un seul homme peut en prendre mille en un jour. Le booby est à-peu-près de la grosseur & de la figure d'un chapon. Autant cet animal est stupide, autant son plumage est beau.

BORAMETS. *Voyez* AGNUS SCYTHICUS.

BORAX. Cette substance, qui, au coup d'œil ressemble assez à l'alun, est d'une très grande utilité. Sa véritable origine n'est point encore connnue ; quelques Auteurs même ont cru que ce n'étoit point une production de la Nature, mais de l'Art.

Quoi qu'il en soit, on peut distinguer deux sortes de *borax* ; savoir, le *borax crud* ou *grossier*, & le *borax pur* ou *rafiné.* Plusieurs Auteurs disent que le borax crud se trouve dans les mines d'or & d'argent des Indes & de la Tartarie, & sur-tout dans l'Isle de Ceylan, d'où les Anglois & les Hollandois en apportent beaucoup, mais de deux especes différentes, dont l'une est grasse & rougeâtre, l'autre grise & verdâtre.

On purifie en Europe ce borax brut, apporté des Indes. Les Vénitiens furent les premiers à le raffiner ; mais les Hollandois ont su profiter aussi de cette branche de commerce, & ils font un mystere de la maniere de le raffiner. L'Auteur du *Dictionnaire du Citoyen* dit que leur grand secret est l'économie, leur application à rendre la main d'œuvre à très bon marché, pour empêcher les autres peuples de tenter la même chose : secret sans doute qu'ils appliquent à plusieurs autres objets de commerce, qu'ils font presque seuls à l'exclusion des autres Nations.

Le borax purifié est blanc, transparent, composé de cristaux à six pans, tronqués par les deux bouts. Son goût est d'abord assez doux : il devient ensuite âcre & piquant ; son odeur qui est suave au commmencement, devient ensuite alkaline & urineuse.

Le borax est d'un très grand usage dans la Médecine, dans la Teinture,

dans

dans la Chymie & dans la Métallurgie. Il possede éminemment la propriété de faciliter la fusion des métaux ; aussi l'emploie-t-on beaucoup à cet usage, ainsi que pour braser & souder les métaux, tels que l'or, l'argent, le cuivre & le fer. Comme le borax a la propriété de pâlir l'or dans sa fusion, on a soin de joindre au mélange, du nitre ou du sel ammoniac, qui maintiennent l'or dans sa couleur naturelle.

Le borax donne de l'éclat aux étoffes de soie. Il est estimé comme un excellent apéritif, propre à diviser & atténuer les humeurs épaisses & visqueuses. On le regarde aussi comme un cosmétique, auquel on attribue la qualité de blanchir le teint, & de faire disparoître les taches de rousseur.

En 1755 un particulier de Dresde découvrit dans l'Electorat de Saxe, une terre minérale dont on a composé un borax propre à la soudure & à fondre l'or & l'argent. Les Commissaires que le Gouvernement a chargés d'en faire l'examen, ont jugé que ce borax avoit toutes les propriétés de celui de Venise.

BORDELIERE, *Ballerus*. Poisson fort semblable à la brême & très commun dans tous les lacs de la Suede : il se tient toujours au bord de l'eau ; ce qui lui a fait donner le nom de *bordeliere*. L'iris de ses yeux est très blanche. Son corps est couvert de petites écailles minces, de couleur noirâtre. Il n'a ni dents ni langue, mais les os de sa mâchoire sont durs, & son palais charnu.

BOTANIQUE, c'est une partie de l'Histoire Naturelle, qui a pour objet la connoissance du regne végetal en entier : ainsi cette science traite de tous les végétaux & de tout ce qui a un rapport immédiat avec ces corps organisés. On ne peut pas parvenir à connoître l'économie végetale, si l'on n'est instruit de la maniere dont les germes des plantes se développent, & de ce qui concerne leur accroissement & leur multiplication, de leur organisation en général, de la structure de chacune de leurs parties en particulier, du mouvement & de la qualité de la séve ; enfin si on ne sait en quoi le terrein & le climat peuvent influer sur les plantes.

Le détail de la Botanique est divisé en trois parties principales ; savoir, la *nomenclature des plantes*, leur *culture*, & leurs *propriétés*. Les deux premieres ne doivent nous occuper qu'autant qu'elles peuvent contribuer à faire valoir la troisieme, mais malheureusement il paroît par l'état présent de la *Botanique* & par l'expérience du passé, que l'on s'est appliqué à la nomenclature par préférence aux autres parties de cette science : il est même à craindre, ainsi qu'il est dit dans l'Encyclopédie, que cette conduite ne soit un obstacle à l'avancement de la Botanique. Pour s'en convaincre il faut examiner quelle est l'utilité que l'on a retirée de la seule nomenclature des plantes, poussée au point de perfection que des Botanistes se sont efforcés de lui donner.

Quelques Observateurs ont distingué environ dix-huit à vingt mille especes de plantes, en comptant toutes celles qui ont été observées tant dans le nouveau que dans l'ancien continent ; (savoir, trois mille en France &

en Angleterre, deux mille en Eſpagne, en Italie & dans le pays du Nord de l'Europe, deux mille dans les pays Orientaux, mille depuis le Canada juſqu'au Miſſiſſipi, autant depuis le Miſſiſſipi juſqu'à Surinam, autant dans les Iſles de l'Amérique, autant dans le Breſil & le Pérou, autant ſur la côte de Barbarie & une partie de l'Egypte, autant au Cap de Bonne-Eſpérance, autant dans l'Iſle de Ceylan & ſur la côte de Malabar, autant dans les Iſles Moluques, autant dans les Iſles Philippines & la Chine.) Si l'on avoit parcouru toute la terre, on en auroit vraiſemblablement trouvé cent mille & plus, à en juger par proportion de ce qui vient d'être dit. C'eſt d'après une telle comparaiſon que M. Adanſon a ajouté au dénombrement fait ci-deſſus des plantes connues, le calcul ſuivant de vingt-cinq mille plantes : cet Auteur dit poſitivement que tout l'intérieur connu de l'Afrique peut fournir au moins cinq mille plantes ; l'intérieur de l'Aſie, trois mille ; la grande & belle Iſle de Madagaſcar, quatre mille ; les Iſles de France, Rodrigue & autres adjacentes, mille ; Surinam & Cayenne, deux mille ; l'Amérique Méridionale depuis le Breſil juſqu'à la Terre de Feu, quatre mille ; les montagnes du Pérou, deux mille ; les Iſles de la mer du Sud, mille : enfin les terres Auſtrales qui reſtent à découvrir, & qui peuvent égaler une des quatre parties du monde connu, trois mille.

On remarque en général que plus on approche des climats chauds, plus il y a d'eſpeces différentes de plantes & plus la totalité eſt abondante.

C'eſt ſur les parties de la fructification que les ſyſtêmes botaniques les plus vantés ſont établis ; mais ce ſyſtême eſt-il celui de la nature ? Il faut cependant convenir que cette maniere de diſtinguer les plantes eſt un art facile & ingénieux qui doit ſurprendre ceux qui ne ſont pas dans l'habitude d'exercer leurs yeux & leur mémoire. L'appareil ſcientifique, connu ſous le nom de *Phraſe botanique*, en indiquant les caracteres naturels de la plante, n'eſt pas moins utile. C'eſt par une ſuite de ces indications que les Botaniſtes ont tiré des Etrangers l'orme, le plâne, le maronnier, le pêcher, l'abricotier, le roſier & tant d'autres que l'on a naturaliſés chez nous. Tous les différens objets d'agriculture ſont bien dignes d'occuper les hommes & principalement ceux qui ſe ſont voués à la Botanique, & c'eſt ce que ſont continuellement quelques Savans de ce ſiecle. En effet, n'eſt-ce pas par de telles obſervations que l'on a reconnu les changemens opérés par le climat ou par la culture dans les plantes potageres, dans les plantes d'agrément & dans les fromens ? C'eſt ainſi, par exemple, que l'on a obſervé que le tabac & le ricin, qui forment des arbriſſeaux vivaces en Afrique, ne ſont qu'herbacés & annuels en Europe. La nature paroît encore moins conſtante & plus diverſe dans les plantes que dans les animaux. Il y a, dit M. Adanſon, des quadrupedes & des oiſeaux parmi leſquels l'accouplement de deux eſpeces différentes ne produit rien : il y en a d'autres où il donne une eſpece bâtarde, mais qui ne peut ſe reproduire, & périt dès la premiere génération. Les végétaux franchiſſent le pas, & forment au lieu de mulets des eſpeces vraies & franches, qui ſe reproduiſent ſuivant les loix ordinaires à leur généra-

tion, jusqu'à ce que de nouvelles causes les fassent ou rentrer dans leur premier état, ou dans un troisieme état différent des deux premiers. *Voyez* l'Article PLANTES.

BOTRYS ou PIMENT, *Botrys ambrosioides*. Plante ainsi nommée, à cause de son odeur suave & aromatique. On fait usage de deux especes, dont l'une croît en Espagne le long des ruisseaux, & l'autre est originaire du Mexique. La premiere espece pousse une tige qui s'éleve d'un pied ou environ : elle soutient des feuilles découpées comme celles du chêne, mais traversées de veines rouges, & portées sur de longues queues rouges. Ses fleurs sont à étamines, petites, gluantes, disposées en épis au haut des tiges & des rameaux. Aux fleurs succedent des graines semblables à celles de la moutarde, mais plus petites.

Toute la plante est enduite d'un mucilage résineux, qui tache les mains quand on la cueille; elle a une saveur âcre & aromatique. Par ses particules subtiles, elle divise & incise les humeurs épaissies; ce qui la rend utile dans la toux & dans l'asthme humide : elle est carminative; appliquée extérieurement, elle est utile pour les tranchées qui surviennent après l'accouchement. Les Dames Vénitiennes regardent le *Botrys* comme un remede infaillible contre les accès de la passion hystérique.

Le *Botrys du Mexique*, que l'on éleve dans les jardins, & que l'on a cru être le vrai thé, a une saveur aromatique, qui approche de celle du cumin. Ses feuilles sont d'un verd pâle, assez semblables à celles de l'arroche. Ses fleurs ressemblent à celles de la premiere espece. Elle est sudorifique, carminative, utile dans l'asthme & les obstructions.

On assure que cette plante, semée avec le bled, tue les vers qui sont nuisibles au grain.

BOUBACH, animal quadrupede, qui vit sur les confins de la Pologne & de la Moscovie, & qui, selon la description des Voyageurs, est une espece remarquable de *blaireau*, par la singularité de ses combats à la maniere des hommes.

BOUC, *Hircus*. Le bouc est le mâle de la chévre. Il differe du bélier, en ce qu'il est couvert de poils & non pas de laine, & en ce que ses cornes ne sont pas autant contournées que celles du bélier. De plus, il porte sous le menton une longue barbe, & il répand une mauvaise odeur. Du reste c'est un assez bel animal, quoique fort puant : il est très vigoureux & très chaud; un seul peut suffire à plus de cent cinquante chevres. Mais cette ardeur qui le consume, ne dure que trois ou quatre ans, & ces animaux sont énervés, & même vieux, à l'âge de cinq ou six ans.

Il y a des boucs qui n'ont point de cornes : ils n'en sont pas, dit-on, moins bons pour la génération, & sont même préférables dans un troupeau, parcequ'ils sont moins pétulans & moins dangereux.

La chevre a, de même que le bouc, un toupet de barbe sous le menton; & de plus, deux glands ou especes de grosses verrues qui lui pendent sous le col. Sa queue est très-courte, ainsi que celle du bouc. Notre espece de

chevre eſt remarquable par la longueur de ſes deux pis qui lui pendent ſous le ventre. Cet animal étant devenu domeſtique, a acquis diverſes couleurs; auſſi voit-on des chevres blanches, noires, fauves & d'autres couleurs : il y en a qui ont des cornes, & d'autres n'en ont point.

La chevre, dit M. de Buffon, a de ſa nature plus de ſentiment & de reſſource que la brebis : elle vient à l'homme volontiers; elle ſe familiariſe aiſément; elle eſt ſenſible aux careſſes, & capable d'attachement; elle eſt auſſi plus forte, plus légere, plus agile & moins timide que la brebis : elle eſt vive, capricieuſe, laſcive & vagabonde; ce n'eſt qu'avec peine qu'on la conduit, & qu'on la réduit en troupeau : elle aime à s'écarter dans les ſolitudes, à grimper ſur les lieux eſcarpés, à ſe placer, & même à dormir ſur la pointe des rochers & ſur le bord des précipices. Toute la ſoupleſſe des organes, & tout le nerf de ſon corps, ſuffiſent à peine à la pétulance & à la rapidité des mouvements qui lui ſont naturels. Elle eſt robuſte, aiſée à nourrir : preſque toutes les herbes lui ſont bonnes, & il y en a peu qui l'incommodent. Cependant elle eſt ſujette à-peu-près aux mêmes maladies que la brebis, à l'exception de quelques-unes. Elle s'expoſe volontiers aux rayons les plus vifs du ſoleil, ſans que ſon ardeur lui cauſe ni étourdiſſement, ni vertige comme à la brebis.

Les chevres entrent en chaleur aux mois de Septembre, Octobre & Novembre; elles portent cinq mois, & mettent bas au commencement du ſixieme. Elles allaitent leurs petits pendant un mois ou cinq ſemaines. Elles ne commencent à produire que depuis l'âge d'un an ou dix-huit mois, juſqu'à ſept ans. Elles ne mettent bas ordinairement qu'un chevreau, quelquefois deux, très rarement trois, & jamais plus de quatre. Elles n'ont point, non plus que la brebis, de dents inciſives à la mâchoire ſupérieure : elles ont, ainſi que les bœufs & les moutons, quatre eſtomacs, & elles ruminent.

Dans la plupart des climats chauds, on nourrit des chevres en grande quantité. En France, elles périroient ſi on ne les mettoit pas à l'abri pendant l'hiver. Il paroît cependant que celles qui ſont habituées au froid, pourvû qu'il ne ſoit pas auſſi exceſſif qu'en Iſlande, y réſiſtent bien, quoiqu'elles ne multiplient pas tant dans les pays froids.

On peut commencer à traire les chevres quinze jours après qu'elles ont mis bas : elles donnent du lait en très grande quantité, pendant quatre ou cinq mois, ſoir & matin, & même plus que la brebis. Les chevres ſont ſi familieres, qu'elles ſe laiſſent aiſément téter, même par les enfans, pour leſquels leur lait eſt une très bonne nourriture. Elles ſont, comme les *vaches* & les *brebis*, ſujettes à être tétées par la *couleuvre*; & encore, dit-on, par un oiſeau connu ſous le nom de *Tete-Chevre* ou *Crapaud volant*, quoique cependant cet oiſeau ne paroiſſe faire ſa nourriture que d'inſectes, ainſi que l'hirondelle. *Voyez* CRAPAUD VOLANT.

Les *Chevres d'Héraclée*, ainſi qu'on le lit dans la Matiere médicale, ſont de la taille de nos moutons, & ont de petites cornes. Leur poil eſt plus

blanc que la neige, aſſez long, mais plus délié qu'un cheveu. On ne les tond pas comme les brebis; mais on leur arrache le poil. La chair en eſt auſſi délicate que celle du mouton, & ne ſent point la ſauvagine comme celle de la chevre ordinaire. Tous les plus fins camelots ſont faits de la laine de ces chevres.

Les chevres d'Angora ou de Syrie, ſont de la même eſpece que les nôtres; car elles ſe mêlent & produiſent enſemble, même dans nos climats. La tête du bouc d'Angora eſt ornée de cornes agréablement contournées. La femelle en porte auſſi, mais d'une forme différente. Il y a eu de ces chevres à la Ménagerie du Roi; & on voit avec plaiſir ces animaux peints de la maniere la plus élégante, dans le recueil d'Hiſtoire Naturelle qui eſt dans le Cabinet des Eſtampes à la Bibliotheque Royale. Ces chevres, ainſi que preſque tous les animaux de Syrie, ont le poil très blanc, très long, très fourni, & ſi fin, qu'on en fait des étoffes auſſi belles & auſſi luſtrées que nos étoffes de ſoie. D'après ce qu'on vient de dire, il paroît que les chevres d'Héraclée ſe rapprochent beaucoup des chevres d'Angora.

Ce ſont les chevres de Barbarie, de l'Aſie mineure & des Indes, qui fourniſſent la plus grande quantité de ce beau poil de chevre, avec lequel on fait des étoffes. Cette marchandiſe eſt ſujette à être altérée frauduleuſement par le mélange de la laine avec le fil de chevre. Cette ſorte de chevre donne auſſi trois fois plus de lait que les nôtres; le fromage en eſt meilleur. Elle porte ordinairement deux chevreaux. Son poil eſt très fin & bien fourni. On dit que les Anglois & les Hollandois en tirent bon parti. Nous en avons en Provence où leurs chevreaux s'appellent *Béſons*.

La chevre eſt un animal pour le moins auſſi utile que la brebis; auſſi M. de Buffon dit-il que l'on peut regarder en quelque ſorte la chevre, ainſi que l'âne, comme des eſpeces auxiliaires qui pourroient, à bien des égards, remplacer la brebis & le cheval, & nous ſervir aux mêmes uſages dans le cas où ces deux précieuſes eſpeces viendroient à nous manquer. Ces eſpeces auxiliaires ſont même plus agreſtes, plus robuſtes que les eſpeces principales.

Que de richeſſes ne retirons-nous point de ces animaux domeſtiques! La chevre nous donne un lait qui tient le milieu entre le lait de vache & le lait d'âneſſe: il eſt moins épais que le premier, & moins ſéreux que le ſecond; ce qui le rend très propre aux tempéraments pour leſquels le lait de vache ſeroit trop peſant, & celui d'âneſſe trop aqueux. Son uſage eſt très propre à rétablir les enfans en chartre, & à donner de l'embonpoint aux perſonnes qui ſeroient extrêmement maigres ſans être incommodées. Le lait de la chevre a une petite qualité aſtringente, parceque cet animal ſe plaît à brouter les bourgeons de chênes & autres plantes aſtringentes, ce qui communique à ſon lait cette propriété; auſſi eſt-il utile dans les maladies conſomptives, accompagnées de cours de ventre ſéreux. Ces propriétés des plantes dont l'animal ſe nourrit, ſe communiquent tellement au lait malgré tous les couloirs & tous les filtres au travers deſquels il paſſe, que

le lait d'une chevre à qui l'on a donné des purgatifs, avalé par une nourrice, purge doucement & suffisamment l'enfant qu'elle allaite. Il est donc essentiel, lorsqu'on boit le lait d'une chevre, d'avoir attention à ne lui faire brouter que des herbes dont les sucs soient benins & modérés; car elles sont friandes des *Tytimales*, dont le suc est âcre & caustique. On fait avec le lait de chevre des fromages excellents.

La barbe du bouc croît d'une si grande longueur, qu'on s'en sert pour faire des perruques en la mêlant avec des cheveux. Les Chandeliers font un grand usage du suif de cet animal. On prépare les peaux de bouc & de chevre de différentes manieres : on les rend aussi douces & aussi moëlleuses que celles de daim, & elles sont d'une aussi bonne qualité. On les prépare aussi en chamois & en maroquin rouge & noir. Le plus beau & le meilleur maroquin rouge vient du Levant : on le rougit avec de la *laque* & autres drogues. Le plus beau maroquin noir vient de Barbarie. Ces maroquins sont d'autant meilleurs, qu'ils sont plus hauts en couleur, d'un beau grain, doux au toucher, & qu'ils n'ont point d'odeur désagréable. On prépare aussi des maroquins dans plusieurs villes de France; mais ils n'ont ni la bonté ni la durée des précédens.

On dit que le bouc s'accouple volontiers avec la brebis, & le bélier avec la chevre, & que ces accouplements sont quelquefois prolifiques; cependant on ne voit point que le produit de ces accouplements soit bien connu : nous sommes de même très mal informés des *Jumars*, c'est-à-dire du produit de la *vache* & de l'*âne*, ou de la *jument* & du *taureau*. Voyez JUMAR.

BOUC SAUVAGE, BOUC-ÉTAIN ou BOUQUETIN, *Hircus sylvestris*. Espece de Bouc sauvage qui habite les Alpes de la Suisse & de la Savoie, surtout près des *Glaciers :* voyez *ce mot*. Il surpasse en grandeur le bouc le plus grand. Ses cornes sont brunes, noires, longues, un peu recourbées en arc sur le dos, très fortes, marquées dans toute leur longueur par des éminences. Ses jambes sont menues; son poil est de couleur fauve.

Les bouquetins vont par petits troupeaux de douze ou quinze; sont si légers à la course, qu'ils passent facilement par-dessus les rochers les plus escarpés. S'il leur arrive en sautant de se précipiter, ils tombent sur leurs cornes & ne se font aucun mal. Lorsqu'on chasse ces animaux sur les montagnes & qu'ils sont au large, ils se ruent sur les chasseurs; mais lors, dit-on, qu'ils n'ont pas assez d'espace pour se tourner, ils perdent courage & se laissent prendre.

Les paysans de Suisse se servent dans leurs maladies, du sang de bouquetin comme d'un excellent sudorifique : ils font même sécher de ce sang, le mettent dans des vessies, & le vendent assez cher. Ce sang est d'autant plus actif, que l'animal s'est nourri de plantes abondantes en parties volatiles. On en faisoit autrefois plus d'usage dans le traitement des pleurésies; mais aujourd'hui il n'est guere employé que par les gens de la campagne qui craignent les saignées, & auxquels il réussit très bien.

On trouve dans les *boucs sauvages*, lorsqu'ils commencent à vieillir, une

espece de *bézoard* : on dit que si l'on n'a pas soin de le retirer dès que l'animal est tué, il disparoît par une prompte dissolution. Quoique ce bézoard soit fort mou lorsqu'on le retire, il acquiert à l'air une très grande dureté. *Voyez* BÉZOARD.

BOUCAGE, BOUCQUETINE ou PIMPRENELLE BLANCHE, *Tragoselinum*. C'est une plante qui pousse des feuilles dentelées, attachées le long d'une côte. Ses tiges rameuses soutiennent de petites fleurs blanches en ombelles, disposées en fleurs de lys. A ces fleurs succedent des semences jointes deux à deux. Il y en a plusieurs especes qui sont apéritives, déterſives, vulnéraires & sudorifiques. Lémeri dit que l'on trouve en certains lieux sur les racines de la grande espece de boucage, des grains rouges qu'on a nommés *Cochenille silvestre* ou *Cochenille de graine*, mais improprement. *Voyez* COCHENILLE.

BOUCHE. C'est cette partie de la tête qui est composée des levres, des gencives & des dents, du dedans des joues & du palais : toutes ces parties, excepté les dents, sont tapissées d'une tunique glanduleuse qui se continue sur toute la surface interne des joues. Les glandes de cette tunique séparent une sorte de salive qui sert à entretenir dans la bouche l'humidité & la souplesse.

M. Derham observe que dans les animaux zoophages, la bouche ou *gueule* est large & taillée profondément pour briser plus aisément une nourriture dure, d'un gros volume & qui résiste. Dans ceux qui vivent d'herbes, elle est taillée moins avant & étroite. Celle des insectes est très remarquable : dans les uns elle est en forme de pinces pour saisir, tenir & déchirer la proie ; dans d'autres elle est garnie de mâchoires & de dents pour ronger & arracher la nourriture, & pour traîner des fardeaux : dans quelques-uns elle est pointue pour percer & blesser certains animaux & sucer leur sang, ou pour perforer la terre & même le bois le plus dur, & jusqu'aux pierres même, afin d'y pratiquer des retraites & des nids pour les petits. La bouche ou *bec* des oiseaux n'est pas moins remarquable, étant faite en pointe pour fendre l'air, &c. *Voyez ce qui en est dit au mot* BEC.

BOUE, *Lutum*, est en général un amas d'ordures & de terres atténuées par le frottement des voitures, & détrempées par l'eau. La boue des villes contient beaucoup plus de fer que celle des campagnes : aussi est-elle d'une couleur noirâtre & pesante. *Voyez* LIMON.

BOUFRON. *Voyez* SECHE.

BOUILLEROT. *Voyez* GOUJON.

BOUILLON BLANC, MOLÊNE, BON-HOMME, en latin *Verbascum*. C'est une plante bisanuelle qui pousse une tige à la hauteur de quatre à cinq pieds, couverte d'une espece de coton. Ses feuilles sont grandes, molles, cotonneuses, blanches des deux côtés. Les fleurs sont disposées en rameaux, en rose, d'un beau jaune ; il leur succede des coques ovales, terminées en pointe. Cette plante fleurit en Juin, Juillet, Août, le long des chemins.

Toute la plante eſt adouciſſante, vulnéraire & déterſive. Ses fleurs ſont principalement employées dans les tiſannes adouciſſantes, les dyſſenteries, la colique & le teneſme. Ses feuilles pilées & réduites en une eſpece d'onguent avec de l'huile, ſont excellentes dans les plaies récentes, ainſi que les emploient les payſans. Son uſage, tant interne qu'externe, eſt propre pour les hémorrhoïdes & les démangeaiſons de la peau.

BOUIS. *Voyez* Buis.

BOULEAU, *Betula.* C'eſt un arbre qui vient aſſez haut lorſqu'on le laiſſe croître ; & ce n'eſt qu'un arbriſſeau, lorſqu'on le tient en taillis. Il a pluſieurs écorces. L'extérieure eſt épaiſſe, raboteuſe, blanchâtre ; la ſeconde eſt mince, liſſe, luiſante, unie. Quelques-uns ont penſé que les anciens s'en ſervoient comme de papier, ſur lequel ils écrivoient avec un poinçon. Le bois du tronc eſt blanc : ſes feuilles ſont arrondies, pointues, dentelées à leur contour, un peu épaiſſes, odorantes, d'une ſaveur amere. Cet arbre porte des fleurs mâles & des fleurs femelles, ſéparées & attachées à différentes parties de l'arbre. Les fleurs mâles ſont diſpoſées en forme de chaton ſur un filet commun, & compoſées de petites étamines. Les fleurs femelles paroiſſent ſous la forme d'un cône écailleux. Les jeunes fruits pouſſent en même tems que les chatons & ſur les mêmes branches, mais dans des endroits ſéparés. Chaque fruit contient dans ſa maturité des ſemences applaties & aîlées.

Quoique le bouleau ſe plaiſe particulierement dans les bonnes terres humides, il vient cependant auſſi dans les terreins arides : on l'a vu réuſſir dans des endroits où tous les autres arbres périſſoient. Lorſque le bouleau de France eſt à la hauteur des taillis, on en fait des panniers, des corbeilles & des cerceaux pour les tonneaux & pour les cuves. Son bois eſt recherché pour faire des ſabots. Tout le monde ſait que l'on fait des balais d'un bon uſage avec les jeunes branches de cet arbre. Son écorce eſt preſque incorruptible.

Les Canadiens font avec l'écorce d'une eſpece de bouleau, de grands canots qui durent long-tems, & qu'ils appellent *Pirogues.* En Suede & en Laponnie on en couvre les maiſons. On peut vraiſemblablement attribuer cette eſpece d'incorruptibilité de l'écorce, à la partie réſineuſe dont elle eſt remplie ; auſſi les habitans des Alpes en font-ils des torches qui brûlent & les éclairent très bien.

Sur la fin de l'hiver le bouleau eſt plein de ſuc, & répand des larmes. Van-Helmont obſerve à ce ſujet une choſe curieuſe. Si on fait une inciſion à cet arbre près de la racine, la liqueur qui en ſort eſt de l'eau pure & inſipide. Si au contraire on perce juſqu'au milieu une branche de la groſſeur de trois doigts, il en découle une liqueur qui a plus de ſaveur, qui eſt légerement acide & agréable ; elle eſt vantée pour le calcul des reins & de la veſſie, & pour le piſſement de ſang. Il faut recueillir cette liqueur avant que les feuilles paroiſſent ; car lorſqu'elles ſont venues, elle n'eſt plus ſi agréable : lorſqu'elle a fermenté, elle devient bonne à boire, & comme vineuſe ; elle a une

une agréable odeur, & peut se conserver une année dans des vaisseaux bien fermés, avec un peu d'huile par-dessus. Les Bergers se désalterent souvent dans les forêts avec cette liqueur, sortant des mains de la nature : un seul rameau, dit-on, donne quelquefois en un jour plus de huit ou dix livres de cette liqueur : on assure qu'elle enleve les taches du visage si on l'en lave plusieurs fois par jour, & qu'on la laisse sécher sans l'essuyer.

BOULET DE CANON, *Pekia fructu maximo globoso. Barr.* M. de Préfontaine, *Maisf. Rust. de Cay.* dit que la grosseur & la forme sphérique du fruit de cet arbre lui a fait donner par les Créoles le nom de *Boulet de canon.* L'écorce de ce fruit est épaisse, dure, jaunâtre, madrée de gris : la chair ou pulpe contient plusieurs noyaux qui font du bruit les uns contre les autres en remuant le fruit lorsqu'il est desséché. Les Sauvages aiment ce fruit ; mais les Blancs n'en font usage que dans les maladies de poitrine. La feuille de cet arbre est lisse : sa nervure principale s'étend jusqu'à son extrémité ; les autres sont assez distantes entr'elles, & obliques.

Pison dit qu'il y en a une autre espece que les Portugais nomment *Setim*, dont le bois ne se pourrit jamais, & qui seroit très propre à faire des canots. *Voyez* la figure de l'arbre & du fruit dans l'*Appendix de Marcgrave, p. 293.*

BOULETTE. *Voyez* GLOBULAIRE.

BOUQUETIN. *Voyez* BOUC SAUVAGE.

BOURACHE, *Borrago.* C'est une plante des plus usitées en Médecine, & que l'on cultive dans presque tous les jardins. Sa racine est blanche, de la grosseur du doigt, d'une saveur visqueuse ; sa tige est velue, creuse, haute d'une coudée. Ses feuilles sont d'un verd foncé, hérissées de pointes fines & saillantes, opposées à la base & alternes dans le haut : au sommet des rameaux naissent des fleurs d'une belle couleur bleue, en rose d'une seule piece, semblables à la molette d'un éperon : à ces fleurs succedent quatre semences noires, ayant la figure d'une tête de vipere.

Cette plante divise les humeurs épaisses & grossieres, rend le sang plus fluide, rétablit les sécrétions & excrétions, & est utile dans toutes les maladies où il faut éviter les remedes chauds. Elle doit ses grandes vertus à un sel essentiel nitreux ammoniacal. Les fleurs de bourache sont au nombre des fleurs cordiales ; mais lorsqu'elles sont seches, elles n'ont guere de vertu ; aussi dans l'hiver ordonne-t-on préférablement les racines de la bourache, parcequ'étant fraîches, elles ont toute leur vertu.

BOURAGINÉES, *Borragines.* Les Botanistes donnent ce nom à une famille de plantes qui paroissent tenir un milieu entre les *Apocins* & les *Labiées.* La plûpart sont herbacées & vivaces par leurs racines. Il y en a peu d'annuelles, & quelques-unes forment des arbres ou arbrisseaux qui quittent tous leurs feuilles dans l'année. Leurs racines sont rameuses & garnies de fibres : leurs tiges & branches sont rondes, les feuilles rudes au toucher : les fleurs sont hermaphrodites. Ces plantes comprennent la *Consoude*, la *Cynoglosse*, l'*Héliotrope*, la *Pulmonaire*, la *Buglose*, l'*Herbe aux viperes*, le

Gremil, &c. *Voyez ces mots.* La plûpart sont mucilagineuses, presque sans goût & sans odeur : étant desséchées, elles fusent comme le nitre sur les charbons ardens.

BOURDAINE ou AUNE NOIR, *Frangula.* C'est un grand arbrisseau qui croît principalement dans les lieux humides & les taillis. Il porte des fleurs en rose, auxquelles succedent des baies rondes, divisées par une rainure qui les fait paroître comme doubles, vertes d'abord, ensuite rouges, & noires lorsqu'elles sont mûres. Ses feuilles sont d'un beau verd, assez semblables à celles de l'aune, mais plus noirâtres, placées alternativement sur les branches. Son écorce est noire en dehors, d'un jaune safrané en dedans. Le bois de cet arbre est blanc & tendre ; on le réduit en un charbon léger, fort sec, & estimé le meilleur pour la fabrique de la poudre à canon.

Il est permis au Commissaire-Général des Poudres, & à ses Commis, de faire exploiter dans les bois du Roi & autres, tant de *bourdaines* qu'il leur plaît, depuis l'âge de trois ans jusqu'à quatre, & en quelque tems qu'ils le jugent à propos, après toutefois en avoir obtenu la permission des Officiers des Eaux & Forêts, & avoir appellé les Gardes à la coupe.

Un quintal de ce bois, dit M. Duhamel, qui coûte à-peu-près quatre francs, ne produit que douze livres de charbon. Il y a des Provinces où les Cordonniers ne font point d'usage d'autres bois pour les chevilles de souliers. La seconde écorce de la racine de cet arbrisseau est employée, par les gens de la campagne, dans l'hydropisie & les fievres intermittentes ; elle purge par haut & par bas.

BOURDON, *Bombylius.* Voyez, *à la suite du mot* ABEILLES, l'article des *Abeilles Bourdons.*

BOURDONNEUR. Nom donné au *Colibri.* Voyez *ce mot.*

BOURGEON. Ce n'est, à proprement parler, que la tige ou la branche de l'arbre en raccourci. Il se trouve placé de plusieurs manieres différentes sur les plantes. *Voyez aux mots* PLANTE, ARBRE, &c.

BOURG-ÉPINE. *Voyez* NERPRUN.

BOURRE. Nom donné au poil de plusieurs quadrupedes, comme taureaux, bœufs, vaches, veaux, bufles, cerfs, chevaux, &c On les détache par le moyen de la chaux, ou on les rase avec un long couteau, de dessus leurs peaux ou cuirs, lorsqu'on les prépare dans les Tanneries ou en Mégie. La *bourre* sert à garnir des selles, des bâts, des chaises, des tabourets, des banquettes, &c. *Voyez l'article* POIL.

Il y a aussi la *Bourre de soie* : c'est la *Filoselle* ou *Fleuret* ; c'est-à-dire cette partie de la soie qu'on rebute au dévidage des coccons, mais qu'on a l'art de filer & de mettre en écheveaux comme la belle soie. On en fait des padoues, des ceintures, des lacets, du cordonnet, &c. *Voyez à l'article* VER A SOIE.

BOURSE A BERGER ou TABOURET, *Bursa Pastoris.* Cette plante croît naturellement dans les chemins, dans les lieux incultes & déserts. Sa

racine, blanche & fibreuse, pousse une tige qui s'éleve à la hauteur d'une coudée. Ses feuilles inférieures sont découpées comme celles du pissenlit, celles qui embrassent la tige sont plus petites, garnies d'oreilles à leur base. Ses fleurs sont petites, blanches, en croix, & naissent au sommet des rameaux : à ces fleurs succede un fruit applati, en forme de petite bourse, ce qui lui a fait donner le nom de *Bourse à Pasteur*.

Cette plante est mise au rang des rafraîchissantes, & vulnéraires astringentes ; elle est regardée comme spécifique dans le pissement de sang. La plante pilée ou une tente de charpie trempée dans son suc, arrête les hémorrhagies des narines : la plante fraîche pilée & appliquée sur les plaies récentes, arrête le sang, & prévient l'inflammation.

BOUTARQUE ou POUTARGUE. Dans les pays méridionaux on donne ce nom à une préparation d'œufs de poisson. *Voyez à l'article* MUGE.

BOUTIS. Espece de rat sauvage de la Côte d'Or en Afrique, très estimé chez les Negres, par le goût exquis qu'ils trouvent à sa chair ; mais très redoutable en revanche par le dommage incroyable qu'il cause à leurs magasins de millet & de ris : dans une seule nuit, un seul de ces animaux fait dans un champ de bled le même ravage que cent rats : non content de manger au point de mourir, ce dévastateur renverse & détruit tout ce qui n'a pû être la proie de sa gourmandise.

BOUTON DE MER. Nom que l'on donne à l'*Oursin*. Voyez *ce mot*.

BOUTON D'OR & BOUTON BLANC. *Voyez* IMMORTELLE.

BOUTON & BOURGEON. Voyez ces mots dans le tableau alphabétique, &c. de l'article général PLANTE.

BOUVIER. *Voyez* GOBBEUR DE MOUCHES.

BOUVIER ou PETEUSE, *Bubulcula*. Espece de poisson de riviere, couvert de grandes écailles de couleur argentine, perlée, quoique se tenant communément dans la vase, long de trois à quatre doigts, plat, & large d'un bon pouce : sa gueule est petite, sans dents : sa queue est fourchue & rougeâtre. On l'estime apéritif & bon à manger. Les Picards l'appellent *Rosiere*.

BOUVREUIL ou PIVOINE, *Rubicilla*. Oiseau un peu plus gros que le *Pierrot*, que ses couleurs mâles & foncées rendent agréable : le dessous du col & le dos sont de couleur cendrée, très légerement teinte de roux. Le mâle a toute la poitrine d'une belle couleur rouge : son bec est noir, court, fort ; la base du bec inférieur est contournée en forme de croissant, & recouverte de la piece supérieure qui déborde un peu.

Cet oiseau aime beaucoup les premiers boutons qui précedent les feuilles & les fleurs des pommiers, poiriers, pêchers & autres arbres, auxquels il cause de grands dommages. On l'éleve facilement en cage : il est susceptible d'une belle éducation ; il apprend sans beaucoup de peine à imiter le son de la flute, & à répéter des airs. Son chant est agréable, mais cependant moins que celui de la *Linotte*. On dit que la femelle chante aussi bien que le mâle : si cela est vrai, c'est une de ces exceptions que la Nature se plaît à

mettre aux regles générales, pour répandre plus de variétés dans ses productions.

BOYAUX. Nom donné aux inteſtins. Il y a des animaux dont les *boyaux* ſont utiles dans le commerce, après avoir été préparés par les *Boyaudiers*. Tout le monde connoît les cordes de violon, de baſſe & d'autres inſtruments de muſique. Voyez la maniere dont les Ouvriers s'y prennent pour fabriquer les cordes à boyau, à la fin de l'article AGNEAU, & le *Dictionnaire des Arts & Métiers.*

BRADYPE. *Voyez* PARESSEUX.

BRAI. *Voyez* POIX LIQUIDE aux articles PIN & SAPIN.

BRANCHES. *Voyez* ce mot dans le tableau alphabétique, &c. à l'article PLANTES.

BRANC-URSINE. *Voyez* ACANTHE.

BRÉANT ou BRUANT. Oiſeau de la groſſeur du *Pinſon*, dont le chant eſt fort agréable. Les mâles ſont preſque tout d'un verd jaunâtre, à l'exception de quelques parties des aîles & de la queue; leurs jambes ſont d'un rouge couleur de chair. La femelle tire ſur le gris, & pond quatre ou cinq œufs. On éleve cet oiſeau facilement en cage, en le nourriſſant de *navette* & de *chenevi.*

BREBIS. *Voyez* BÉLIER.

BRÊME, *Brama.* Poiſſon du genre des *carpes*, mais plus plat, dont la tête eſt petite & le corps large. Ce poiſſon ſe plaît dans les lacs remplis de fange, & à l'embouchure de la Seine. Sa chair eſt molle, graſſe : il y a des gens qui la trouvent bonne.

On pêche dans l'Elbe trois eſpeces différentes de brêmes, parmi leſquelles il y en a une dont la chair eſt d'un très bon goût. La premiere eſpece de ces brêmes ſe plaît plus dans les étangs & les réſervoirs, que dans les rivieres; mais dans les endroits où il y en a trop, les *carpes* ne profitent pas.

BRÊME DE MER ou BRAME. Poiſſon de mer qui ne s'écarte guere du bord, & qui eſt environ de la longueur d'une coudée. Ce poiſſon eſt très bon à manger, ainſi que la *Brême Chinoiſe.* L'une & l'autre paſſent pour être des eſpeces de *Dorades.* Voyez *ce mot.*

Les Hottentots pêchent beaucoup de ces brêmes, qu'ils prennent rarement dans le filet, mais ſeulement lorſque la tempête les fait venir par bandes ſur le rivage. Les Pêcheurs Européens & Hottentots les font venir auprès de l'hameçon en ſifflant & faiſant grand bruit.

A l'occaſion de la *Brême de mer*, on lit dans l'*Hiſtoire générale des Voyages*, qu'un Matelot voulant prendre un poiſſon qu'il croyoit être une brême, à-peine l'eut-il touché, qu'il pouſſa un grand cri, ſe plaignant d'avoir perdu l'uſage de la main : un autre ſe moquant de lui, & preſſant ce poiſſon du pied qu'il avoit nud, ſa jambe demeura auſſi-tôt ſans mouvement. Lorſque cet engourdiſſement fut paſſé, quelques mauvais plaiſans appellerent le Cuiſinier qui étoit ſur le pont du vaiſſeau, & lui dirent de prendre ce poiſſon pour le préparer : il le prit des deux mains; & le laiſſant tomber auſſi-

tôt, il s'écria en gémiſſant, qu'il ſe croyoit attaqué d'une paralyſie. Si ce poiſſon n'étoit pas une eſpece de Torpille, il faudroit dire que la *torpille* n'eſt pas le ſeul poiſſon qui produiſe cet effet ſingulier. *Voyez* au mot Torpille, la maniere dont on rend raiſon de ce phénomene.

BRESILLET. *Voyez* Bois de Bresil.

BRINDONES. Fruit qui croît aux Indes Orientales, & dont les Portugais ont fait pendant long-tems un commerce aſſez conſidérable, ſa pulpe étant d'uſage en teinture, & ſon écorce ſervant à la confection du vinaigre de ce pays. Le brindones eſt rougeâtre en dehors, & d'un rouge de ſang en dedans. Il conſerve toujours ſa couleur intérieure, ainſi que ſon goût, qui eſt aſſez âcre; mais à meſure qu'il mûrit, il devient noirâtre à l'extérieur. On en mange quelquefois, mais rarement. *Ray*, *Hiſt. Plant.*

BROCHET, *Lucius*. Poiſſon de lacs, d'étangs & de riviere. Il eſt remarquable par ſa tête longue, de figure ſinguliere, applatie dans ſa partie antérieure depuis les yeux juſqu'au bout du bec, de forme quarrée & percée de petits trous. Sa mâchoire inférieure eſt armée de petites dents très aigues; il n'y en a point à la ſupérieure, mais il y en a deux rangs ſur le palais. Le ventre du brochet eſt évaſé & large. Il a le dos obſcur, la queue fourchue, la ligne latérale aſſez droite, ſon ventre tacheté de points blancs & luiſans, ſes yeux enfoncés dans leur orbite.

Ce poiſſon n'aime nullement les eaux ſalées; il ne ſe trouve que rarement aux embouchures des rivieres, à moins qu'il n'y ſoit porté par l'impétuoſité de l'eau : alors il devient maigre & ſec. Il eſt très vorace, détruit les autres poiſſons, ſuit les carpes dans le tems où elles fraient, pour avaler leur frai. Ces poiſſons ſont ſi carnaciers, qu'ils s'efforcent d'avaler d'autres poiſſons preſqu'auſſi gros qu'eux; il commencent par la tête, & ils attirent peu-à-peu le reſte du corps, à meſure qu'ils digerent ce qui eſt dans leur eſtomac. On a vu de ces poiſſons d'égales forces, vouloir ſe dévorer l'un l'autre, & venir expirer tous les deux ſur le rivage, l'un dans la gueule de l'autre. Le brochet avale avidement la grenouille & même le crapaud; mais il revomit ce dernier, ainſi qu'on en a fait l'expérience. On dit qu'il n'attaque point les groſſes *perches*, parcequ'elles ſont armées d'aiguillons qu'elles hériſſent; mais d'autres aſſurent qu'il les prend en travers, & les ſerre juſqu'à les faire périr.

La femelle, lorſqu'elle veut jetter ſon frai, s'éloigne, dit-on, du lieu où elle a coutume de demeurer, de peur que ſes œufs ne ſoient dévorés par d'autres brochets; ce qui paroît aſſez vraiſemblable, vû que les mâles des autres poiſſons pourſuivent les femelles qui ſont prêtes à mettre bas, pour en avaler les œufs auſſi-tôt qu'ils ſont jettés.

Dans bien des pays on ſe garde bien, lorſqu'on empoiſſonne un étang, d'y jetter du brocheton; car il s'en trouve toujours aſſez ſans qu'on y en ait mis. On croit que cela vient de ce que les œufs des brochets ſe collent aux pattes ou aux cuiſſes du héron, s'en détachent enſuite, lorſqu'il vient à la

pêche dans un étang, & le peuple ainsi de frai de brochets. On est dans l'usage, dans certains pays, d'enfermer les brochets dans des caisses de bois qu'on laisse flotter sur les étangs, & dans lesquelles on les engraisse en leur jettant de la nourriture.

Le brochet est rusé : il se tient comme à l'affut contre le courant de l'eau ; & lorsqu'il apperçoit quelque proie, il se jette dessus avec avidité. On dit que ce poisson vit très long-tems ; on cite pour preuve celui que *Frédéric II* jetta dans un étang avec un anneau d'airain : on assure que ce brochet fut retrouvé deux cents soixante-deux ans après ; mais ce récit a bien l'air d'une fable.

Les brochets different entr'eux pour la grandeur & pour la couleur, suivant l'âge & les lieux : il n'est pas rare d'en voir qui ont jusqu'à deux ou trois coudées de longueur. On a trouvé quelquefois des *tænia* attachés aux intestins de ce poisson.

On appelle le petit brocheton, *Lanceron* ou *Lançon ;* le moyen, celui qui est gros comme le poing, *Brochet* ou *Poignard ;* & le gros qui a plus de dix-huit pouces entre œil & bat, *Brochet Carreau.*

La fécondité de ce poisson est merveilleuse : on a compté dans un brochet femelle, jusqu'à cent quarante-huit mille œufs. Ces œufs excitent des nausées & purgent violemment ; aussi les gens du peuple s'en servent-ils quelquefois pour se purger.

La chair du brochet est ferme : ceux des lacs & des grandes rivieres sont les plus estimés. On les prépare de plusieurs manieres, au court-bouillon, à la sauce d'anchois, & à la Polonoise ; on les frit, on les met en ragoût, ou on les farcit. Il y a des brochets, ainsi que quelques autres poissons, auxquels on a trouvé en même tems des œufs & une laite, d'où l'on peut conclure qu'ils sont hermaphrodites. Comme ce poisson est fort vorace, & que par conséquent il court beaucoup, la pêche en est fort facile ; il se prend de lui-même dans les filets, ou mord à l'hameçon.

On emploie en Médecine, les mâchoires & la graisse de brochet : cette derniere est fort en usage dans bien des pays, & on en oint la plante des pieds pour détourner les catarrhes & pour appaiser la toux. La mâchoire inférieure est, dit-on, spécifique dans la pleurésie. Ces mâchoires ont donné le nom aux *Pillulæ de mandibulâ lucii.*

BROCHET DE MER. *Voyez* Bécune.

BROCHET DE TERRE. Nom donné à une espece de lézard des Antilles. Il ressemble un peu au brochet de riviere : il a quinze pouces de long, & est de couleur grise argentée. Il fait beaucoup de bruit pendant la nuit : il habite les rochers. N'est-ce point une espece de *Salamandre ?* Voyez *ce mot.*

BROCOLI. *Voyez* à l'article Chou-fleur.

BRONTIAS. Pierre fort célebre chez les Anciens, qui la nommoient aussi *Batrachite* & *Chelonite.* Ils prétendoient, mais sans aucun fondement,

qu'elle tomboit des nuages avec la grêle. Le *brontias* n'eſt qu'une pyrite ſulphureuſe martiale, brunâtre à l'extérieur, ſtriée du centre à la circonférence. Il y en a de différentes groſſeurs. *Voyez* l'article PYRITES.

BROU. C'eſt ainſi qu'on appelle la coque verte de la noix. *Voyez* à l'article NOYER.

BROUILLARD. Eſpece de météore, compoſé de vapeurs & d'exhalaiſons, que la chaleur des rayons du ſoleil éleve inſenſiblement de la ſurface de la terre & des eaux, & qui retombent enſuite lentement de la région de l'air, enſorte qu'elles y paroiſſent comme ſuſpendues.

Les brouillards ne ſont le plus ſouvent compoſés que de parties aqueuſes; alors ils n'ont point de mauvaiſe odeur, & ne ſont point nuiſibles à la ſanté: mais quelquefois ils ſont mêlés d'exhalaiſons, comme cela eſt aſſez ordinaire dans les pays ſulphureux & marécageux; alors ils ont une mauvaiſe odeur, & ſont très mal ſains. Lorſque le brouillard eſt compoſé d'exhalaiſons, & qu'il eſt tombé, on trouve quelquefois ſur la ſurface des eaux, une pellicule rouge, & même aſſez épaiſſe.

En général, les brouillards ſont plus fréquens en hiver qu'en aucun autre tems, & plus ſenſibles le ſoir & le matin: lorſqu'ils paroiſſent, l'air eſt calme & tranquille, mais ils ſe diſſipent dès que le vent vient à ſouffler.

Quand les années ſont pluvieuſes, il tombe ſouvent en France des brouillards gras, que l'on croit cauſer aux bleds la maladie que l'on nomme *nielle*. Le *ſeigle* ſur-tout ſe corrompt à un tel point, que le pain dans lequel on en met, occaſionne la gangrenne: *voyez*, au mot BLED, l'article des maladies du bled, ainſi qu'au mot *Seigle*, les maladies de ce grain.

Les brouillards ne ſont que de petits nuages placés dans la plus baſſe région de l'air, & les nuages ne ſont que des brouillards qui ſe ſont élevés plus haut.

Les objets qu'on voit à travers le brouillard, paroiſſent plus grands & plus éloignés: effet produit par la réfraction de la lumiere. Si le brouillard eſt fort délié & diſperſé dans une grande étendue de l'athmoſphere, on peut alors enviſager le ſoleil à nud ſans en être incommodé: mais alors cet aſtre paroît pâle, tandis que le reſte de l'athmoſphere eſt bleu & ſerein. Les Matelots donnent le nom de *Brume* au brouillard qui ſe voit ſur mer.

BROUSSIN D'ERABLE. *Voyez* ERABLE.

BRUGNON ou BRIGNON. C'eſt une eſpece de pêche: *voyez* PÊCHER. Dans le commerce de l'Epicerie, on donne le nom de *Brugnoles* à des prunes de Provence ſechées au ſoleil: elles nous viennent dans des boîtes à confitures: *voyez à l'article* PRUNIER.

BRUINE: eſt une petite pluie fort fine qui tombe très lentement. Lorſqu'il ne fait point de vent, la peſanteur ſpécifique de ces petites gouttes d'eau, n'eſt preſque pas différente de celle de l'air, ſur-tout quand la diſſolution de la nuée commence par le bas. *Voyez* PLUIE.

BRULOT. A la Louiſiane on donne ce nom aux *chiques* & aux *bêtes rouges*. Voyez *ces mots*.

BRUMAZAR, eſt, ſelon Becher, une matiere onctueuſe, formée par les vapeurs & exhalaiſons ſulphureuſes & mercurielles qui viennent des entrailles de la terre, & qui miſes en mouvement par une chaleur continuelle, s'uniſſent étroitement. Cet Auteur dit que perſonne ne veut admettre pareille choſe dans les métaux, quoiqu'on l'y apperçoive clairement : c'eſt, ſelon lui, la matiere premiere des métaux, & le ferment qui les conduit à la perfection. *Voyez* l'article MÉTAUX & celui de MINES.

BRUME. *Voyez* BROUILLARD.

BRUN-ROUGE, c'eſt le nom que l'on donne à une eſpece d'ochre ferrugineux, & dont on fait uſage dans la peinture, ſoit à l'huile, ſoit en détrempe. *Voyez* OCHRE.

BRUNELLE, *Brunella*, plante qui croît dans les prairies, ainſi que la *bugle*, de laquelle elle differe peu au premier aſpect. Mais la différence eſt facile à ſaiſir par la fleur, qui, dans la brunelle, eſt d'une ſeule piece en gueule, & dont la levre ſupérieure eſt en caſque ; au lieu que dans la *bugle*, à la place de la levre ſupérieure, il n'y a que des dentelures. Cette plante raffermit les dents vacillantes par la ſalivation mercurielle. Elle eſt employée dans les dyſſenteries & autres excrétions ſanguines. Ses autres propriétés ſont les mêmes que celles de la *bugle*. Voyez *ce mot*.

BRUNETTES, nom que les Curieux donnent à quelques eſpeces de coquillages de la famille des Rouleaux. *Voyez* ce mot.

BRUSQUE. *Voyez* GENEST ÉPINEUX.

BRUYERE, en latin *Erica*. C'eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces ; les unes s'élevent très peu, les autres s'élevent en petits arbriſſeaux. Les bruyeres fleuriſſent vers le mois de Juin & Juillet, & font voir de petites fleurs en cloche fort jolies, & diverſement colorées ſuivant les eſpeces. Leur piſtil devient dans la ſuite un fruit ordinairement arrondi, qui s'ouvre en quatre parties. Il eſt le plus ſouvent partagé en quatre loges, & il renferme des ſemences aſſez petites.

Les bruyeres croiſſent naturellement dans les lieux ſecs, les landes & les forêts. On dit que le miel que les abeilles recueillent ſur les fleurs de bruyeres, eſt jaune, ſyrupeux, & peu eſtimé. Ces plantes & toutes celles dont la fleur eſt en cloche, fourniſſent aux mouches d'abondantes récoltes, parceque la liqueur mielleuſe y eſt mieux réunie, & s'évapore peut-être moins. Lorſque les *vers à ſoie* ſont prêts à ſe métamorphoſer, on leur préſente de petites bottes de bruyere, ſur leſquelles ils filent leur coque. En Italie, on choiſit les rameaux de bruyere les plus petits & les plus ſouples, pour en faire des ballets. C'eſt de-là que les Marchands Vergettiers de Paris les tirent comme les meilleurs qui ſoient à leur uſage. On regarde les feuilles de bruyere comme diurétiques : on les applique auſſi ſur les morſures venimeuſes. On donne auſſi le nom de bruyere à la *camarigne*. Voyez *ce mot*.

BRYONE

BRYONE, ou COULEUVRÉE, *Bryonia.* Il y en a deux eſpeces, dont l'une porte des baies rouges & l'autre des baies noires. La premiere, dont on fait plus d'uſage, a une racine plus ou moins groſſe dont la ſubſtance eſt marquée par des cercles, une ſaveur âcre, déſagréable, & une odeur fétide. Cette plante pouſſe des tiges grimpantes, garnies de mains, ou de longs filets tortillés, à l'aide deſquels elle s'attache ſur les haies. Les feuilles reſſemblent un peu à celles de la vigne, mais elles ſont plus petites & un peu rudes; des aiſſelles des feuilles, ſortent des fleurs d'un blanc verdâtre, en forme de baſſin, découpées en cinq parties. Il y a deux eſpeces de ces fleurs; les unes plus grandes, qui ne ſont point fertiles, & d'autres plus petites, auxquelles ſuccedent des baies de la groſſeur d'un pois, rouges lorſqu'elles ſont mûres, pleines d'un ſuc qui excite des nauſées.

La racine a la forme d'un navet, & a un goût âcre; c'eſt pourquoi quelques-uns la nomment le *Navet du Diable.* Des Charlatans & des Bateleurs ſe ſervent de cette racine pour en faire des eſpeces de monſtres, qu'ils mettent pendant quelques jours dans le ſable ſec, & qu'ils vendent enſuite pour des *mandragores :* voyez ce mot. La racine de bryonne étant fraîche diſſout puiſſamment la pituite tenace : c'eſt un purgatif âcre & violent; mais étant tempéré par la crême de tartre ou quelque ſel, il eſt utile dans l'hydropiſie & diverſes autres maladies. Le *ſceau de Notre Dame* ou la *racine vierge*, paroît être auſſi une eſpece de bryonne. *Voyez* ces mots.

BUBALE ou BUBALUS, eſpece d'animal qui tient pour la forme de celle de la vache & de celle du cerf; ſa tête eſt armée de cornes, mais elles lui deviennent en quelque ſorte inutiles; car cet animal eſt ſi timide qu'il n'a d'autre reſſource que la fuite pour éviter les bêtes féroces; il eſt très-léger à la courſe : c'eſt le même animal que la vache de Barbarie dont a parlé M. Perrault dans les Mémoires de l'Académie. *Voyez* VACHE DE BARBARIE.

BUCAROS ou BARROS. Il eſt dit dans l'Encyclopédie, qu'on donne ce nom en Eſpagne & en Portugal, à une eſpece de terre ſigillée qui ſe trouve dans ces pays. *Voyez* TERRE SIGILLÉE.

On attribue à cette terre beaucoup de propriétés & de vertus; elle eſt fort ſtyptique & aſtringente; on la dit bonne dans pluſieurs maladies, & on prétend que c'eſt un excellent antidote contre toutes ſortes de poiſons. Les Dames Eſpagnoles ſe ſont fait une telle habitude de mâcher & de prendre continuellement du *bucaros*, qu'on prétend que la pénitence la plus ſévere que les Confeſſeurs de ce pays-là puiſſent impoſer à leurs pénitentes, eſt de s'en priver ſeulement pendant un jour, ſoit que les vertus qu'on lui attribue les déterminent à en prendre ſi opiniâtrément, ſoit que la force de l'habitude la leur rende néceſſaire.

Le vin conſervé dans des vaſes faits de cette terre, en prend le goût & l'odeur qui ſont aſſez agréables. Il en eſt de même de l'eau; mais quand on l'y verſe, il ſe fait une eſpece de bouillonnement & d'effervescence; & ſi elle

y féjourne quelque tems, elle en fort à la fin, parceque la matiere de ces vafes eft très poreufe & fpongieufe.

BUCCIN, *Buccinum.* C'eft le nom que l'on donne à un *coquillage* de mer, à caufe de fa reffemblance avec une trompette. Le caractere diftinctif de ce coquillage, eft d'avoir l'ouverture de la coquille ou bouche, large, peu garnie de dents, & très allongée (cet allongement produit par le noyau, s'appelle le *Bec de la coquille*, & ce bec eft fouvent recourbé & creufé en goutiere), en quoi il differe des *pourpres*, dont l'ouverture eft ronde; il differe auffi des *murex*, en ce que fa coquille n'eft point couverte de pointes proprement dites.

Quoique l'on faffe trois familles des *buccins*, des *murex* & des *pourpres*, par rapport à la figure extérieure de leurs coquilles, l'animal qui les habite eft prefque entierement le même : ils ont tous la propriété de donner une liqueur femblable à celle que les Anciens tiroient de la *pourpre*.

Cette famille des buccins contient un grand nombre d'efpeces de coquilles, tant de terre que d'eau douce. On a donné à celles de mer divers noms qui ont quelques rapports avec leurs formes; tels font le *grand fufeau blanc*, efpece de buccin fort rare; la *Mitre* à fond blanc, tachetée régulierement de rouge; la *Tour de Babel*, dont les contours font formés de différentes moulures rayées de taches rouges ou noires, fur un fond blanc; la *Tulipe* remarquable par fa belle marbrure de couleur brune fur un fond blanc; le *Minarès*, la *Tiarre*, la *Grimace*, & un grand nombre d'autres, dont la vue dans un coquiller flatte plus que les defcriptions qu'on pourroit en donner, quelque détaillées qu'elles fuffent.

L'animal qui habite les coquilles que l'on nomme *Buccins*, eft remarquable par une trompe qu'il porte à l'extrémité de la tête, qui lui fert à fouiller le limon & à pomper l'eau de la mer : c'eft par ce canal qu'il laiffe écouler la liqueur purpurine employée par les Anciens, ainfi que celle de la *pourpre*, pour teindre en rouge. Le réfervoir de cette liqueur eft dans un petit vaiffeau à côté du collier de l'animal. Ce vaiffeau ne contient qu'une bonne goutte d'un fluide un peu jaunâtre, qui paffe à la couleur de pourpre après qu'il a été expofé à l'air un certain tems. La trompe du *buccin* n'étant point armée de dents à fon extrémité, ainfi que celle de la *pourpre*, il ne perce point comme elle les coquillages. L'animal a, outre cette trompe, une bouche & une autre efpece de petite trompe qui lui fert de langue; c'eft par ce moyen qu'il attire à foi les aliments néceffaires. L'opercule attachée à la plaque charnue fur laquelle il rampe, lui fert de cloifon quand il veut fe renfermer.

La Société Royale de Londres a découvert, il y a environ foixante & dix ans, fur les côtes d'Angleterre, une efpece de *buccin* très commune, qui fournit la *couleur pourpre* fi recherchée des Anciens. Sur les côtes du Poitou, M. de Réaumur en a auffi découvert une efpece qui donne cette belle couleur. Les *buccins du Poitou*, qui donnent la pourpre, fe trouvent ordinaire-

ment aſſemblés autour de certaines pierres ou ſables ſur leſquels on voit beaucoup de grains ovales, longs de trois lignes, pleins d'une liqueur blanche un peu jaunâtre, aſſez ſemblable à celle qui ſe tire des buccins mêmes, & qui, après quelques changements, prend la couleur de pourpre. Il paroît par les obſervations de M. de Réaumur, que ce ne ſont point les œufs des *buccins*, ni les grains de quelque plante marine, ni des plantes naiſſantes; il y a lieu de croire que ce ſont des œufs de quelque poiſſon : on ne commence à les voir qu'en automne. Ces grains écraſés ſur la toile, ne font d'abord que la jaunir imperceptiblement; mais ſi on expoſe cette toile au grand air, à un ſoleil vif ou au feu, elle paſſe en trois ou quatre minutes de cette couleur foible, à un beau rouge de pourpre qui s'affoiblit un peu par le grand nombre de blanchiſſages. Si la toile n'étoit expoſée qu'à un ſoleil peu vif, elle prendroit d'abord une couleur verdâtre, enſuite une couleur de citron, un verd plus clair, & puis plus foncé; de-là le violet, & enfin un beau pourpre. Ce ſeroit une choſe aſſez curieuſe que de fixer à volonté ces couleurs, à chacune des nuances par leſquelles elles paſſent ſucceſſivement.

Suivant les expériences de M. de Réaumur, l'effet de l'air ſur la liqueur des grains, conſiſte non en ce qu'il lui enleve quelques-unes de ſes particules, ni en ce qu'il lui en donne de nouvelles; mais ſeulement en ce qu'il change l'arrangement des parties qui la compoſent. M. de Réaumur n'a pas manqué de comparer la liqueur que l'on tire des buccins avec celle de ces grains; & les expériences lui ont démontré que ces liqueurs ſont à-peu-près de même nature. Celle des grains eſt ſeulement plus aqueuſe, elle a une ſaveur ſalée; au-lieu que celle des buccins paroît extrêmement poivrée & piquante.

La *Cochenille* donne une très belle couleur rouge, mais qui n'eſt bonne que ſur la laine & ſur la ſoie. Le *Carthame* donne le beau ponceau & le couleur de roſe; mais ce n'eſt que ſur la ſoie, le fil & le coton. Peut-être, dit M. de Fontenelle, les grains de M. de Réaumur nous fourniroient-ils le beau rouge pour la toile. Si on vouloit faire uſage de cette couleur en teinture, il ſeroit plus commode & moins couteux de la tirer des grains que des buccins. On pourroit écraſer une grande quantité de grains à la fois; au lieu que pour avoir la liqueur des buccins, il faut ouvrir le réſervoir de chaque buccin en particulier, ce qui demande beaucoup de tems: ou ſi pour expédier, on écraſe le plus petit de ces coquillages, on gâte la couleur par le mélange des différentes matieres que fournit l'animal.

La Chymie, cette ſcience qui analyſe la Nature & la fait paroître ſous diverſes formes, pourroit trouver des moyens de perfectionner cette couleur, de la faire paroître plus promptement, plus belle, & de la rendre plus tenace. M. de Réaumur a éprouvé que le ſublimé corroſif produit cet effet ſur la liqueur des buccins.

BUCK-BEAN. Parmi les animaux de premiere utilité, nous voyons des eſpeces en quelque ſorte ſecondaires, & qui, elles ſeules, nous tiendroient

lieu des eſpeces principales ſi elles venoient à manquer : l'âne peut être regardé comme l'eſpece ſecondaire du cheval, & la brebis comme celle de la vache. Il eſt encore plus fréquent parmi les végétaux, de trouver de ces eſpeces ſecondaires, & qui peuvent être ſuppléées aux premieres lorſque celles-ci ne ſont point aſſez nombreuſes, ou même qu'elles viennent à manquer. La plante appellée *Buck-bean*, eſt dans ce cas : elle pourroit ſe ſubſtituer au *houblon*, & donner à la biere une amertume agréable : à ces qualités elle joint l'avantage de pouvoir ſe multiplier facilement dans des terreins très marécageux où il ne croît que de mauvaiſes herbes.

La racine du *buck-bean* eſt fort grande, d'une forme irréguliere, & d'une ſubſtance ſpongieuſe; elle eſt longue, fort épaiſſe, & ne perce pas perpendiculairement dans la terre, mais elle coule obliquement ſur la ſurface, envoyant de divers côtés les pouſſes de ſes feuilles; par ce moyen elle s'étend & ſe multiplie conſidérablement. Les feuilles y ſont placées ſur chaque pédicule comme dans les treffles; mais elles ſont beaucoup plus grandes que dans ces plantes; d'une forme ovale & de la grandeur d'une feuille de *laurier*. Il s'éleve enſemble pluſieurs tiges; de ſorte que ſouvent une ſeule plante produit une quantité conſidérable de feuilles. Lorſque les tiges fleuriſſent, elles ont environ dix pouces de hauteur. Les fleurs dont elles ſont chargées ont une couleur blanche avec une nuance de rouge, & elles ſont un peu velues : il leur ſuccede des capſules à graines qui ſont ovales & contiennent beaucoup de ſemence.

Cette plante croît naturellement en Angleterre dans les marais & les lieux humides, & même autour des terres à tourbe. Lorſqu'on veut faire une plantation de cette plante, on peut choiſir une piece de terre qui ſoit humide par elle même, ou ſujette à être ſouvent ſubmergée, qui ne produiſe que des joncs, des gramens en joncs, & autres plantes inutiles; on doit commencer par arracher toutes les grandes touffes de roſeaux ou de flambes qui peuvent y croître : quant aux autres productions, on peut les laiſſer. Le buck-bean n'en fleurit que mieux quand ſa racine court ſous une ſurface couverte. La plantation eſt des plus aiſées : il ne s'agit que de ſe pourvoir de morceaux de racines de cette plante qui aient environ deux pouces de longueur, & une bonne tête ou œil. Pour les planter, on prend une truelle coupante avec laquelle on coupe une touffe d'herbes; on place la racine du buck-bean à un pouce ou environ au-deſſous de la ſurface, & on laiſſe retomber le gazon par-deſſus. Cette plante s'empare peu-à-peu du terrein, & ſi complettement, que les mauvaiſes herbes ne peuvent plus y trouver place. Comme on n'a en vue dans cette plantation que de faire pouſſer les feuilles en abondance, il faut faire couper légerement avec la faux, les tiges à fleurs.

La maniere de recueillir les feuilles de cette plante, eſt de la faucher & de la tranſporter ſur un terrein ſec, pour la fanner en la remuant fréquemment, comme on le fait pour le foin. La ſaiſon vraiment favorable pour la cueillette, c'eſt lorſque les feuilles ſont pleinement ouvertes; ſi on attend

plus tard, elles perdent leur couleur verte & fraîche, & diminuent de qualité. Quand elles sont entierement séchées, il faut les séparer d'avec les tiges ; car il n'y a que les feuilles qui possedent les qualités du houblon. La tige est spongieuse, aqueuse ; & bien loin d'avoir de l'amertume, elle ressemble à de la farine lorsqu'elle a été bien séchée & réduite en poudre au moulin. M. Linnæus prétend même que dans les pays septentrionaux le petit peuple, dans les disettes de bled, se sert de cette tige au-lieu de farine pour faire du pain.

Les feuilles de buck-bean étant bien desséchées, peuvent se conserver en bon état pendant trois ou quatre ans, ou même plus long-tems s'il ne leur arrive point d'accident par l'humidité ou autrement ; mais elles sont toujours meilleures dans la premiere année. Il paroît certain que ces feuilles employées d'une maniere convenable par un Brasseur expérimenté, égaleroient pour le moins le *houblon ;* elles donnent à la bierre une amertume qui n'a rien de désagréable, comme est celle de l'absinthe qu'on avoit cherché à substituer au houblon ; peut-être même pourroient-elles empêcher quelques uns de ces accidents nombreux qui arrivent à la biere lorsqu'on la garde, & qui, quoiqu'attribués à des causes fort différentes, sont la plupart occasionnés par le houblon.

Les vertus médicinales du buck-bean sont celles de tous les amers, c'est-à-dire de fortifier l'estomac & d'aider à la digestion. Ses feuilles sont aussi diurétiques lorsqu'on les prend simplement en infusion ; elles ne peuvent donc donner à la biere que de très bonnes qualités sans pouvoir lui communiquer rien de nuisible.

BUFLE. *Bubalus*. Espece d'animal qui se trouve en Afrique, aux Indes, & qui est devenu domestique : il fut amené en Italie vers la fin du seizieme siecle, où, depuis ce tems, l'on s'en sert, ainsi que dans quelques-unes de nos Provinces méridionales, pour cultiver la terre.

La taille & la grandeur de cet animal donnent lieu de penser qu'il est originaire des pays chauds ; car c'est une observation constante que l'on trouve les plus gros quadrupedes sous la Zone Torride, tels sont l'*Eléphant*, le *Rhinoceros*, l'*Hippopotame*, après lesquels l'on peut mettre le bufle pour la grosseur.

Le bufle ressemble pour la forme au *taureau ;* mais il a le corps plus court & plus gros, les jambes plus hautes, la tête proportionnément plus petite, les cornes moins rondes, noires & en partie comprimées, un toupet de poil crépu sur le front. Sa peau & son poil sont d'une couleur foncée ; son poil est fort comme celui du sanglier : le ventre, la poitrine, la croupe, la plus grande partie des jambes & de la queue sont entierement ras ; & en général il n'y a que peu de poil sur le corps de cet animal : sa peau est dure & très épaisse.

Ce quadrupede est d'une autre espece que le taureau ; car les mâles & les femelles de ces animaux, quoiqu également réduits en esclavage, & se trouvant souvent réunis dans les mêmes pâturages, sous le même toît, ont

toujours refusé de s'unir, malgré qu'on eût cherché à y exciter les mâles, par l'absence de leurs propres femelles; leur nature est par conséquent plus éloignée que celle de l'âne ne l'est de celle du cheval, elle paroît même antipathique; car on assure que les meres bufles refusent de se laisser téter par les veaux, & que les vaches refusent de nourrir les petits bufles.

Ces animaux different aussi par le caractere. Le *bufle*, dit M. de Buffon, est d'un naturel plus dur & moins traitable que le *bœuf;* il obéit plus difficilement; il est plus violent; il a des fantaisies plus brusques & plus fréquentes; toutes ses habitudes sont grossieres & brutes.... Sa figure est grosse & repoussante, son regard est stupidement farouche; il avance ignoblement son cou, & porte mal sa tête presque toujours panchée vers la terre; sa voix est un mugissement épouvantable, d'un ton beaucoup plus fort & beaucoup plus grave que celui du taureau : il a les membres maigres, la queue nue, la mine obscure, la physionomie noire comme le poil & la peau.

Les bufles sont cependant des animaux très utiles : comme leur corps est très massif, ils sont propres au labour; on en fait un grand usage en Italie : il y a des endroits dans ce pays, comme par exemple les confins de la Toscane & de l'état Ecclésiastique, dans les Fermes de Marsiliana, Montaouto, Castiglione, Corneto, &c. où on laisse paître les bufles domestiques dans les bois : lorsque le Laboureur vient à la charrue, il fait signe à un de ses chiens (ce sont de ceux de forte race), d'aller dans les bois; le chien court, saisit avec la plus grande adresse, un *bufle* par l'oreille, & sans quitter prise, il l'amene à son maître, qni l'attache sous le joug, pendant qu'il retourne dans les bois lui en chercher un autre, qu'il met à côté du premier. Le Laboureur leur fait tracer ses sillons, & les conduit facilement à l'aide d'une espece de croissant de fer, dont les deux pointes entrent dans les nazeaux de l'animal : ce croissant étant suspendu sous le nazeau, il fait tourner à volonté le bufle d'un côté ou d'un autre, en tirant une ficelle qui est attachée à ce morceau de fer, dont la pointe picote le nez de l'animal (c'est ainsi que les hommes, pour dompter les animaux, les saisissent par leurs parties les plus sensibles). Lorsque les bufles ont fourni leur travail, on les ôte de la charrue, & ils retournent dans les bois se reposer & se nourrir jusqu'au lendemain, où les chiens viennent les y chercher de nouveau. Comme ces animaux portent naturellement leur col bas, ils emploient en tirant, tout le poids de leur corps; aussi un attelage de deux bufles tire-t-il autant que quatre forts chevaux. Nous tenons ces détails d'un homme de mérite qui a fait valoir des Fermes considérables dans les cantons d'Italie dont nous avons parlé plus haut.

Il y a des troupeaux de bufles sauvages dans les contrées de l'Afrique & des Indes, arrosées de rivieres & où il se trouve des prairies. Ces animaux ne font point de mal, à moins qu'on ne les attaque; mais si on vient à les blesser, ils reviennent droit sur leur ennemi, le terrassent & le foulent aux pieds. L'aspect du feu les effraie, la couleur rouge les irrite & les met en fureur, au point que l'on n'ose s'habiller en rouge dans les pays où il y a

des bufles : parmi nos bœufs nous n'en voyons que peu ſur leſquels cette couleur faſſe cette impreſſion.

Les Negres de Guinée & les Indiens du Malabar vont à la chaſſe des bufles ſauvages : ils n'oſent les attaquer de face ni reſter à terre, ils grimpent ſur les arbres, & de-là ils leur décochent leurs fléches : ils font un grand profit de leurs peaux & de leurs cornes, qui ſont plus dures & meilleures que celles du bœuf. Ils trouvent la chair de ces animaux aſſez bonne à manger, quoiqu'elle paroiſſe dure, d'une odeur répugnante, & déſagréable au goût : la langue eſt le mets le plus délicat de tout l'animal. En Italie on fait d'excellents fromages avec le lait de femelles bufles, qui en donnent en grande abondance : on dit qu'en Perſe il y a des femelles qui en fourniſſent par jour juſqu'à vingt-deux pintes.

Les cornes, les ongles, la graiſſe & la fiente du bufle ont, dit-on, les mêmes vertus en Médecine, que celles du bœuf. Quand ſa peau a été paſſée à l'huile comme celle du chamois, elle porte le nom de *bufle*. Les Militaires s'en ſervoient anciennement pour armure ; & les Grenadiers Anglois, de même que la Cavalerie Françoiſe, l'emploient encore à préſent, à cauſe de ſa légereté, de ſa dureté & de ſa réſiſtance ; on s'en ſert à faire des ceinturons, des bourſes, &c. Le *bufle* fait un objet de commerce très conſidérable chez les François, les Anglois & les Hollandois, qui en trafiquent à Conſtantinople, à Smyrne & le long des côtes d'Afrique : mais combien de peaux d'élans, de bœufs, d'orignacs & d'autres animaux de la même eſpece, qui étant paſſées à l'huile & préparées comme celles du *bufle*, en prennent le nom, & ſervent de la même maniere aux gens de guerre, &c.

BUGLE ou PETITE CONSOUDE, *Bugula*. C'eſt une petite plante qui croît dans les prairies. Sa racine eſt blanche & fibreuſe. Elle porte des feuilles d'un verd foncé, arrondies, légerement ſinuées, quelquefois purpurines à leurs parties inférieures : leur ſaveur eſt un peu amere & aſtringente. Ses fleurs ſont diſpoſées en anneaux, & ſortent des aiſſelles des feuilles ; elles ſont bleues, d'une ſeule piece, n'ayant qu'une ſeule levre : à la place de la levre ſupérieure, il y a des dentelures.

Cette plante eſt très utile, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur ; car c'eſt un excellent vulnéraire aſtringent. La décoction de la bugle eſt reconnue pour un ſpécifique dans les maux de gorge ulcérés & gangreneux, qui ſuppurent après des ſquinancies rebelles. Elle a de plus la propriété de diſſoudre le ſang grumelé ; c'eſt pourquoi on en fait boire aux perſonnes qui ont fait de grandes chutes : ſon ſuc appliqué à l'extérieur, guérit les coupures, les plaies & les ulceres.

BUGLOSE, *Buglossum*. Cette plante eſt d'uſage dans toutes ſes parties. Sa racine eſt rougeâtre ou noirâtre en dehors, blanche en dedans, remplie d'un ſuc gluant. Ses feuilles oblongues ne ſont point ridées comme celles de la bourrache, mais garnies des deux côtés de poils ſemblables ; & elle en differe encore eſſentiellement par ſes fleurs, qui ſont d'une ſeule piece, en entonnoir, d'un bleu purpurin, garnies dans leur milieu d'un bouton obtus,

composé de cinq petites écailles velues qui couvrent cinq étamines : les branches qui portent les fleurs, sont repliées comme la queue d'un scorpion, avant que les fleurs s'épanouissent.

La buglose s'ordonne avec la bourrache, ou s'y substitue. Ses feuilles fusent sur les charbons comme le nitre ; aussi ses vertus sont-elles semblables à celles de la *bourrache*. Voyez *ce mot*.

BUGRANDE. *Voyez* ARRÊTE-BŒUF.

BUIS ou BOUIS, *Buxus*. Il y en a de grandes & de petites especes : la petite espece qui a ses fruits comme le myrthe, est le buis que l'on emploie pour former les desseins des parterres & les bordures des plates bandes. Il y a d'autres especes de buis, dont le tronc est un peu élevé, quelquefois gros comme la jambe & garni de beaucoup de rameaux. L'écorce est raboteuse, & le bois compact, dur, pesant, jaune, sans moëlle. Les feuilles sont nombreuses, vertes, creusées en cueilleron, d'une odeur & d'une saveur désagréables. Les fleurs sont à étamines, sans pétales, & naissent dans des endroits séparés des fruits : les fruits sont en quelque façon semblables à une marmite renversée ; ils s'ouvrent en trois parties par la pointe : ils sont divisés en trois loges, & renferment des semences revêtues d'une capsule élastique.

Cet arbrisseau se plaît à l'ombre, & sert à faire des palissades : on le multiplie de graine & de bouture. On dit que son bois rapé est sudorifique, & peut être substitué au *gayac*. Il donne un esprit acide & une huile fétide, bonne pour l'épilepsie & le mal de dents. Ses feuilles sont ameres, & rougissent le papier bleu. Elles ne tombent point pendant l'hiver. Le buis panaché fait un très bel effet dans les bosquets d'hiver. Il est très propre à planter dans les remises, où il pourroit former une retraite commode pour le gibier pendant l'hiver. On tire le gros buis de Champagne & d'Espagne. Ce bois qui est très dur, est employé par les Tourneurs, Tabletiers, Graveurs en taille douce, les Faiseurs de peignes, & pour divers autres ouvrages où il remplace très bien l'ébene à l'aubier jaune, auquel il ressemble parfaitement.

BUISSON. On appelle ainsi un arbre nain. *Voyez* la table alphabétique de l'article PLANTE.

BUISSON ARDENT. *Voyez* NÉFLIER.

BUKKU ou SPIRÉE. C'est le nom d'une plante qui croît au Cap de Bonne-Espérance, & dont les Hottentots font grand cas. Lorsque ses feuilles sont seches, ils les réduisent en une poudre qui est d'un jaune luisant, avec laquelle ils poudrent leur chevelure : cette couleur leur paroît une partie considérable de leur parure. *Hist. des Voyages.*

BULBE & BULBEUX. *Voyez* à l'article PLANTE.

BULBONACH ou LUNAIRE, *Lunaria*. Plante dont il y a deux especes principales : l'une appellée *Médaille*. Sa racine est glanduleuse ; elle pousse une tige haute de deux à trois pieds, grosse comme le petit doigt, rameuse, velue, de couleur verte rougeâtre ; ses feuilles sont dentelées, semblables

à celles de l'ortie, communément plus grandes. Ses fleurs, disposées comme celles du chou, & composées chacune de quatre feuilles rangées en croix, sont rayées : leur couleur est purpurine. A ces fleurs succedent des siliques oblongues, très plates, arrondies. Les lames extérieures de ces cosses sont traversées des deux côtés par un bord de couleur d'argent : elles contiennent des semences formées en petit rein, d'un rouge brun & d'une saveur âcre, amere. L'autre espece se nomme *Bulbonach ;* elle croît de même que la précédente, avec ou sans culture : ses feuilles sont plus larges ; ses siliques plus longues & plus étroites que dans la *médaille.* Les semences de ces plantes sont estimées diurétiques & antiépileptiques.

BULITHE DE BŒUF. Nom donné à l'égagropile qui se trouve dans l'estomac de cet animal. *Voyez* EGAGROPILE.

BUMBOS. Espece de crocodile qui marche en troupe, & dont la Gambra en Afrique est remplie. Cet animal est si redoutable aux Negres, qu'avant la navigation des Blancs dans cette riviere, ils n'osoient, disent-ils, y laver seulement leurs mains, ni la traverser à gué ou à la nâge. Les exemples de la voracité de ces animaux ne sont pas rares ; c'est pourquoi les Negres prennent de grandes précautions pour faire traverser la riviere à leurs bœufs : comme ils y sont souvent obligés pour la commodité du pâturage, ils saisissent le tems de la basse marée, & se mettant cinq ou six dans un canot, ils tirent le bœuf avec deux cordes, l'une attachée aux cornes, & l'autre à la queue, tandis qu'un *Marbus*, armé d'un fétiche national, monte sur l'animal, fait des prieres, & crache sur lui pour charmer les crocodiles.

BUNETTE. *Voyez* MOINEAU.

BUPRESTE, en latin *Buprestis.* C'est un nom que Linnæus donne à sept especes d'*insectes coléopteres*, c'est-à-dire, dont les aîles sont renfermées dans des étuis ; tels sont les *hannetons*, les *cantharides.* Voyez *ces mots.*

La plupart de ces insectes habitent les lieux humides, & ont des couleurs assez brillantes ; quelques-uns ont des points de couleur d'or : il y en a une espece aussi petite qu'une puce ; d'autres sont de la longueur d'un travers de doigt. La plus grande partie de leur tête est enfoncée dans la poitrine, ce qui fait qu'elle paroît placée de travers : les yeux sont ronds & saillans ; les deux antennes sont longues & articulées ; leur corps est rétréci par derriere, & un peu applati par-dessus ; les pattes sont longues & grosses. Le *bupreste* a des serres & des dents, au moyen de quoi sa morsure est très sensible. Tous ces insectes ont une mauvaise odeur.

Lorsque les animaux, en paissant l'herbe, en avalent malheureusement, leur corps devient tendu, enflé, & ils périssent, comme s'ils eussent avalé des *cantharides.*

Dans les Dictionnaires François, on donne le nom de *Bupreste* à un insecte qui est un proscarabée du genre des cantharides, dangereux pour les animaux, & que les Bergers appellent *Enfle-bœuf.* Voyez *ce mot.*

BUPRESTE. C'est aussi le nom d'une petite *araignée rouge*, qui, dévorée

par les bœufs, leur cause les mêmes accidents que le *bupreste* dont on vient de parler.

BURES. Nom donné aux puits profonds que l'on pratique dans une mine : on en fait deux ordinairement à la fois ; l'un pour remonter les matieres & donner de l'air (c'est la bure d'airage) : l'autre pour l'établissement des pompes à épuisement. On pratique cette derniere bure plus profonde, afin de donner lieu à l'écoulement facile des eaux. *Voyez* l'article MINES.

BURGAU. Limaçon à bouche ronde, qui, selon le P. du Tertre, dans son *Histoire Naturelle des Antilles*, est aussi commun dans ces Isles bordées de rochers, que les limaçons en France. Il y en a de plusieurs especes différentes : on voit de ces coquillages de la grosseur du poing ; mais le plus communément, ils n'en excedent point la moitié. Il y en a une espece très grande appellée *Olearia* ou *Rotunda*, qui contient quatre livres d'eau : on en faisoit usage autrefois pour mettre de l'huile.

Lorsqu'on retire ces coquillages de la mer, la coquille paroît grise brune ; mais lorsqu'à l'aide des acides, on a enlevé toute la matiere terreuse qui l'environnoit, & qu'on l'a fait passer sous la meule douce, alors on voit briller une coquille argentée ou nacrée, nuancée de grisaille d'une maniere inimitable. Il y a une espece de *burgau* très beau, émaillé de verd, & que l'on appelle la *Peau de serpent*.

C'est de ces diverses especes de coquilles, & notamment du nautile, que les Ouvriers tirent cette belle nacre qu'ils appellent *Burgaudine*, & qui est plus brillante que celle des perles : ils font avec cette nacre de jolis ouvrages de bijouteries, comme tabatieres, couteaux & autres.

Le burgau a pour *opercule* une écaille noire, ronde, & mince comme une feuille de papier, mais plus forte que la corne, avec laquelle, au moindre danger, il s'enferme exactement dans sa coquille. On ne peut retirer l'animal de sa coquille, qu'en le faisant cuire : on n'en mange que la partie tournée en limaçon, après avoir ôté un intestin verdâtre qui contient ses excréments, & que l'on dit être fievreux.

BUSE, LANIER ou BONDRÉE, *Buteo vulgaris*. C'est le plus gros de nos oiseaux de proie : il est de la grosseur du *faisan*. Sa longueur est d'environ vingt pouces : ses aîles étendues ont quatre pieds & plus. Le plumage de cet oiseau est mêlé de couleur de rouille & de noir. Il a, ainsi que tous les autres oiseaux de proie, la vue perçante, & est armé d'un bec noirâtre, pointu, un peu recourbé, & de griffes vigoureuses.

Lorsque la buse est en colere, elle ouvre le bec, & y tient pendant quelque tems sa langue avancée jusqu'à l'extrémité. Cet oiseau est un excellent chasseur : il se nourrit de lapins, de levrauts, de perdrix, qu'il enleve dans ses griffes au milieu des airs, cherchant quelque lieu retiré & solitaire pour dévorer sa proie. Lorsqu'il ne peut rien attraper de mieux, il se nourrit de rats, de taupes, d'oiseaux, & même de vers de terre & d'insectes.

On voit beaucoup de variétés dans ces oiseaux, occasionnées, soit par

l'âge, soit par le sexe. Les œufs de la *buse* sont blancs & parsemés de quelques taches roussâtres. L'observation n'a point confirmé ce que l'on avoit avancé, que le mâle avoit trois testicules.

BUSARD DE MARAIS, *Milvus æruginosus*. Oiseau de proie de la grosseur de la *corneille*, dont les plumes du corps sont de couleur de rouille foncée; le dessus de la tête est d'un jaune roussâtre; le bec est crochu, & a presque un pouce & demi de longueur: l'ouverture des narines est oblongue: le dedans de la bouche est moitié noir & moitié bleu; la langue fort large: les yeux sont peu gros; l'iris est de couleur de safran: quand les aîles sont pliées, elles s'étendent presque jusqu'au bout de la queue: les pieds & les jambes sont jaunes, & les ongles noirs: le doigt extérieur tient au doigt du milieu par une membrane. Il est à remarquer que le côté intérieur de l'ongle du milieu est tranchant. Le busard habite les bruyeres & les terres en friche, où il se perche sur des arbrisseaux. Il fait son nid dans des endroits marécageux.

BUTUA. *Voyez* PAREIRA-BRAVA.

BUTOR. Espece de héron. *Voyez* HÉRON.

BUTRON. Espece de bœuf sauvage de la Floride. C'est une espece d'*aurochs*. Voyez *ce mot*.

BUXBAUMIA. Espece de mousse fort singuliere, & qui mérite d'être connue d'après la description qu'en ont publiée MM. Linnæus & Martin. Cette plante observée d'abord près d'Astracan, par le Botaniste Buxbaum, l'a été depuis dans les pays septentrionaux: on la trouve en Avril & Mai sur les bords sablonneux des fossés. Elle est infiniment petite, & commence à sortir de la terre sous la forme d'un petit œuf garni en dessous de deux ou trois petites fibres qui font les fonctions de racines: les côtés sont parsemés de quelques petites écailles qui tiennent lieu de feuilles. Cette espece d'œuf s'ouvre horisontalement par son milieu en deux portions à-peu-près égales, mais dont la supérieure est soulevée, comme une coëffe (*Calyptra*), par une tête ovoïde qui sort du milieu de la portion inférieure creusée en soucoupe, & qui reste attachée à la terre par ses racines. La coëffe tombe, & la tête, qui est articulée avec son pédicule, s'allonge jusqu'à cinq lignes environ. Cette tête est couronnée d'un opercule qui tombe aussi après s'être ouvert horisontalement, comme dans les autres mousses. Les Observateurs du Nord ont remarqué une antere pendante par un petit filet, & attachée au-dessous de cet opercule; & au fond de la capsule, des graines sous la forme d'une poussiere fort fine, jaune, verdâtre & très onctueuse. Cette singularité observée dans le *Buxbaumia*, donnera peut-être lieu d'éclaircir quelques points de la fructification des autres mousses, sur-tout dans celles qui ont des anteres operculées, parcequ'elles peuvent avoir aussi les étamines renfermées dans la même capsule, comme il arrive dans le *lemma* ou la *pillulaire*: voyez *ces mots*. Il paroît que ce qu'on a pris jusqu'ici pour des grains dans les cônes des plantes mousses regardées comme femelles, ne sont, dit M. Adanson, que des rejettons qui font les fonctions de graines.

Mais la connoissance qu'on a de la nature des anteres des autres mousses & de la poussiere qu'elles contiennent, semble nous démontrer que la tête du *buxbaumia* n'est qu'une antere presqu'entierement semblable à elle, qu'elle contient une poussiere de même nature, & qu'enfin ce n'est qu'une étamine, qu'une fleur mâle, qui doit faire soupçonner que la fleur femelle se trouvera sur un autre individu. L'Observateur Dillen assure avoir semé plusieurs fois la poussiere des anteres des mousses, sans en avoir vu lever aucune plante; tandis que la poussiere des têtes femelles, fort différentes des anteres, étant semée, produisoit de petites plantes semblables à leur mere. Ainsi les cônes & les étoiles observées dans les mousses, sont des fleurs femelles, de même que leurs capsules; & il paroît, de la derniere évidence, que les corpuscules doués de la faculté de végéter, qu'on trouve entre les écailles de ces cônes, sont, comme il est dit ci-dessus, de vraies graines, ou au moins des rejettons qui en tiennent lieu. *Voyez* MOUSSE.

BYSSE ou BYSSUS. *Voyez* BISSUS.



CAA

CAA-APIA. C'eſt une petite plante qui croît au Breſil, dont la racine eſt de la groſſeur d'un tuyau de plume de cigne, noueuſe, garnie de filaments, d'un gris jaunâtre en dehors, blanche en dedans; d'abord inſipide au goût, puis devenant un peu âcre & piquante. Ses feuilles ſont d'un verd luiſant en deſſus, blanchâtres en deſſous : ſa fleur eſt radiée, & ſes ſemences ſont rondes. Les habitans du Breſil pilent la plante entiere, & font uſage de ſon ſuc pour arrêter le flux, faire vomir, remédier à la morſure des ſerpents & à la bleſſure des fleches empoiſonnées. On dit même qu'il ſuffit de préſenter la racine du caa-apia ou celle d'angélique, au ſerpent nommé *Boiciningua*, pour l'étourdir & le faire périr. *Mémoires de l'Académie des Sciences*, 1700. *Voyez* BOICININGUA.

CAA-OPIA. Petit arbre du Breſil, dont l'écorce eſt d'un rouge cendré, & contient une eſpece de moëlle. Son bois eſt fort & branchu; ſes feuilles ſont fermes, rouges en deſſous & vertes en deſſus; ſes fleurs ſont en ombelles, d'un verd jaunâtre, cotonneuſes & ſuivies de baies verdâtres groſſes comme des ceriſes, couvertes d'une coque molle. Ce fruit donne par expreſſion un ſuc d'un beau jaune. Cet arbre fleurit en Novembre, & ſon fruit mûrit en Janvier. Si l'on fait une inciſion à ſon écorce en Octobre, il en ſort une réſine d'un beau jaune, fort éroſive. Les Negres s'en ſervent pour ſe purger. *Ray*, *Hiſt. Plant.*

CAAPÉBA, ou LIANE A GLACER L'EAU, ou LIANE A SERPENT, eſt une plante du Breſil, qui a beaucoup de rapport avec la clématite. Elle pouſſe des tiges très ſarmenteuſes, & qui s'attachent aux arbres voiſins. Ses feuilles ſont fort minces, verdâtres en deſſus, tantôt rondes, & tantôt ayant la forme d'un cœur. Il s'éleve d'entr'elles des pédicules roux, portant en leurs ſommets, au mois de Juillet, des fleurs jaunâtres : il ſuccede à chacune de ces fleurs un petit fruit gros comme un pois, ovale, rouge en dehors, verd en dedans. Sa racine, principale partie de cette plante d'uſage en Médecine, eſt d'abord griſâtre, & groſſe comme le petit doigt; mais en vieilliſſant, elle devient noire, & groſſe comme le bras. Sa ſubſtance intérieure eſt compacte, onctueuſe, d'un goût amer. Quelques Botaniſtes ont cru que c'étoit le contrayerva. *Voyez* LOCHNER *& les nouveaux Genres du P. Plumier.*

Cette racine eſt alexipharmaque : coupée par tranches, infuſée & macérée pendant quelques jours dans de l'eau, elle donne à cette liqueur un goût de vin ou de bierre. Cette décoction eſt bonne pour la morſure des ſerpents venimeux. On tire auſſi le ſuc de la feuille & de la racine pilées enſemble, & on le mêle dans du vin pour le même uſage. Il faut encore avoir ſoin d'appliquer le marc ſur la morſure après en avoir un peu frotté la plaie : par ce moyen on guérit sûrement en vingt-quatre heures. On a appellé le caapéba,

Liane à glacer, parcequ'infusée dans l'eau, elle la rend mucilagineuse comme une gelée.

CABARET, Oreille d'homme, Rondelle, Girard-Roussin, Nard sauvage, en latin *Asarum*. C'est une plante qui a été en grande réputation dans le siecle dernier, comme errhine. Elle se plaît dans les forêts : elle est très basse & toujours verte. Ses feuilles ont une figure assez approchante de celle de l'oreille ; ce qui l'a fait nommer *Oreille d'homme*. Elle porte des fleurs à étamines, purpurines, auxquelles succedent des fruits divisés en six loges, qui contiennent des graines semblables aux grains de raisin. Sa racine est petite, anguleuse, recourbée, fibreuse, tortueuse, noueuse & brunâtre.

Les feuilles & les racines du cabaret sont douées d'une odeur pénétrante & d'un goût âcre. Elles provoquent fortement le vomissement & les selles. Les femmes enceintes doivent en éviter l'usage, comme capable d'expulser le fœtus. Les meilleures nous sont apportées seches du Dauphiné, du Languedoc & de l'Auvergne.

Un Médecin Anglois a éprouvé que quatre ou cinq grains de feuilles de cette plante en poudre, prises en guise de tabac, sont très utiles dans les maux de tête. On les prend le soir en se couchant ; le sommeil n'en est point troublé, & le lendemain il s'évacue une grande quantité de sérosités par les glandes du nez. Ce flux, suivant l'observation de l'Auteur de la Matiere Médicale, dure quelquefois trois jours entiers, ce qui cause un grand soulagement au malade. Ce remede a été aussi éprouvé avec succès dans une paralysie de la langue & de la bouche. On appelle cette plante la *Panacée des fievres quartes* : les paysans en font leur fébrifuge. Les Maréchaux font prendre de la racine de cabaret aux chevaux, depuis une once jusqu'à deux, pour les guérir du farcin. On trouve quelquefois, au rapport de Pomet, sous les racines du cabaret, environ un pied dans terre, une maniere de truffe ronde, de couleur jaunâtre en dehors, blanche en dedans, empreinte d'un suc laiteux, caustique & brûlant. On a donné, dit-on, à l'*Asarum* le nom de *Cabaret*, parcequ'on s'en servoit autrefois dans les cabarets pour se faire vomir quand on avoit trop bu.

CABARET. Oiseau de la grosseur & à-peu-près de la couleur du roitelet. Il a le chant assez agréable, & est encore rare ; mais on en trouve chez quelques Oiseliers.

CABÉLIAU ou KABLIAU. Espece de morue, nommée ainsi par les Hollandois. Sa chair est d'un goût exquis, & passe généralement par-tout pour un manger délicieux. *Voyez* au mot Morue.

CABIAI ou PORC DE RIVIERE, *Porcus fluviatilis*. Quadrupede amphibie, qui se trouve dans toutes les terres basses de l'Amérique méridionale, ainsi qu'au Bresil, & aux Amazones à la Guiane. C'est le *Capybura* des Bresilois.

Cet animal ne ressemble que très peu au cochon, auquel plusieurs Naturalistes l'ont comparé ; au contraire il en differe par de grands caracteres. Sa tête est beaucoup plus courte : sa gueule a moins d'ouverture ; elle est sans

dents canines, mais chacune de ses mâchoires est garnie de deux dents incisives & de huit dents molaires assez singulieres, car elles sont fendues à demi, chacune en trois parties, & représentent trois dents attachées les unes aux autres. Le *cabiai* est de la grandeur d'un cochon de deux ans : son museau est obtus, ses yeux grands & noirs, ses oreilles petites & pointues. Il a des moustaches longues & dures comme celles du chat : à chaque pied de devant il a quatre ongles, & aux pieds de derriere trois seulement. Tout son corps est couvert d'un poil brun, rude, court & assez épais. Il n'a point de queue ni de défenses, & il a des membranes entre les pattes.

Cet animal habite souvent dans les eaux; il y cherche sa proie; il y plonge, y prend le poisson dont il se nourrit, & vient le manger sur le bord; il s'accommode cependant aussi de graines, de fruits de canne à sucre. Le cri de ces animaux ressemble assez au braiement de l'âne. On les voit toujours aller de compagnie; mais ils ne marchent que la nuit, ne s'éloignent pas beaucoup du bord des eaux, où ils se précipitent au moindre danger, plongent, vont sortir au loin, ou restent quelquefois assez long-tems sous l'eau, pour faire croire au Chasseur qu'ils se sont sauvés sans qu'il s'en soit apperçu. La chair de cet animal est grasse, tendre, mais d'un assez mauvais goût de poisson : la hure est la partie la meilleure, & qui approche le plus du goût de la viande.

Le cabiai a été nommé par quelques Voyageurs, *Cochon d'eau.* Il est d'un naturel assez doux : il est susceptible de s'apprivoiser par les bons traitements, au point de venir quand on l'appelle.

CABINET D'HISTOIRE NATURELLE. *Voyez* à la suite de l'article HISTOIRE NATURELLE.

CABOCHE. Poisson le plus commun qu'il y ait dans la grande riviere de Siam, & dont les Nations voisines font grand cas. Les Hollandois en font de grosses provisions pour Batavia. Etant séché au soleil, il leur tient lieu de jambon. Ce poisson est long d'un pied & demi, & gros de dix à douze pouces. Il a la tête un peu plate & presque quarrée : on en distingue de deux especes; l'un gris & cendré, & l'autre noir qui est le meilleur. *Voyez Hist. génér. des Voy. Tom. IX, pag. 313.*

CABRIL ou CHEVREAU, *Hœdus.* On donne ce nom au jeune bouc ou petit mâle de la chevre, lorsqu'il n'a pas encore six mois : il est bon à manger. *Voyez* au mot BOUC.

CABUJA, est le nom d'une plante de l'Amérique, dont les feuilles ressemblent beaucoup à celles du chardon. Les Indiens travaillent le *cabuja* comme nous faisons le chanvre & le lin, & ils s'en servent pour faire du fil & des cordes. *Encycl.*

CABURE. Espece d'oiseau de nuit du Bresil, qui s'apprivoise, joue avec les hommes, & est fort divertissant. Il est de la grandeur de la grive : il a la tête ronde, le bec court & courbé. Ses yeux sont grands & jaunes : ses jambes sont courtes & couvertes, ainsi que les pieds, de plumes jaunes. Sa queue, ondée & large, commence où ses aîles finissent. La poitrine & le

bas du ventre ſont de couleur blanche. Il tourne ſon col de façon qu'il porte ſon bec ſur le milieu du dos. Il ſe nourrit de chair crue, & fait du bruit par le mouvement de ſon bec.

CACAO ou CACAOYER. C'eſt un arbre propre au nouveau Continent, & qui croît naturellement ſous diverſes contrées de la zône torride de l'Amérique, & particulierement au Mexique dans la Province de Nicaragua, ſur la côte de Caraque. Il y en a des forêts entieres dans les hauteurs d'Yapock dans la Province de Guiane.

Le *cacaoyer* ou *cacaotier* eſt un arbre de grandeur & de groſſeur médiocres, qui varient un peu ſuivant la nature des ſols : ceux de la côte de Caraque, prennent plus de croiſſance que dans toutes les Iſles Françoiſes. Le bois de cet arbre eſt poreux & fort léger. Ses feuilles ſont verdâtres, longues d'environ neuf pouces ſur quatre de large, & terminées en pointe : aux feuilles qui tombent il en ſuccede d'autres, en ſorte que cet arbre ne paroît jamais dépouillé : il eſt garni en tous tems d'une multitude de fleurs en roſes, extrêmement petites & ſans odeur; mais il en eſt plus chargé vers les deux ſolſtices, qu'en toute autre ſaiſon. Une grande quantité de ces fleurs coulent, & à-peine de mille y en a-t-il dix qui nouent; en ſorte que la terre qui eſt au-deſſous paroît toute couverte de ces fauſſes fleurs : plus la fleur eſt petite par rapport à l'arbre & au fruit, plus elle paroît ſinguliere & digne d'attention. Les fruits parvenus à leur perfection, ſont de la groſſeur & ont la figure d'un concombre, qui ſeroit rouſsâtre, pointu par le bas, & dont la ſurface ſeroit taillée en côtes de melon. Ces fruits ſont ſuſpendus le long de la tige & des meres branches, & non point aux petites branches comme nos fruits d'Europe. Cette diſpoſition des fruits n'eſt point particuliere à cet arbre; elle lui eſt commune avec les *cocotiers*, les *calebaſſiers*, les *abricotiers de S. Domingue* & les *papayers*. Voyez *ces mots*.

On voit preſque toute l'année ſur le *cacaoyer*, des fruits de tout âge, qui mûriſſent ſucceſſivement. La coſſe de ce fruit a environ trois lignes d'épaiſſeur : ſa capacité eſt remplie d'environ vingt, trente & trente-cinq amandes de *cacao*, ſéparées par une ſubſtance blanche, mais qui eſt mucilagineuſe & d'une acidité agréable, lorſque le fruit eſt mûr : un morceau mis dans la bouche, étanche la ſoif & rafraîchit agréablement, pourvu que l'on ne comprime point avec les dents la peau du cacao qui eſt très amere. Les nervures principales de la queue, ſe ramifient, s'introduiſent à travers la peau du fruit; & ainſi ramifiées, elles vont porter la nourriture à chaque amande, en ſorte que l'on peut dire que le tout enſemble forme comme une eſpece de grappe.

Les amandes de *cacao* ſont aſſez ſemblables aux *piſtaches*, mais plus grandes & plus groſſes, arrondies, couvertes d'une pellicule ſeche & dure. La ſubſtance de l'amande eſt un peu violette, rouſsâtre, d'un goût amer & légerement acerbe, qui cependant n'eſt pas déſagréable. Dans le commerce on en diſtingue de deux ſortes principales : la premiere, qui eſt la plus groſſe, eſt appellée *Gros Caraque*; & l'autre, *Cacao des Iſles* ou de *Cayenne*. Il eſt à

à remarquer que le germe du cacao eſt placé au gros bout de l'amande, au-lieu que dans nos amandes européennes, il eſt à l'autre bout.

On dit que pluſieurs Nations de l'Amérique faiſoient uſage de ces amandes, comme de monnoies; c'eſt pourquoi quelques-uns ont appellé ces amandes, *pécuniaires.*

Plantation du Cacao.

Le cacao fait un objet aſſez conſidérable de commerce dans le nouveau Continent; auſſi apporte-t-on beaucoup de ſoin à la culture des cacaoyers. A la Côte de Caraque on diſpoſe ces arbres à la diſtance de douze à quinze pieds, afin qu'ils profitent mieux. On a grande attention ſur-tout de les mettre à l'abri des vents & ouragans, qui renverſent & quelquefois déracinent ces arbres, qui ſont à pivot, & n'ont que quelques racines ſuperficielles : ils ſe plaiſent dans les lieux plats & humides, au milieu de bois que l'on a brûlés pour défricher un emplacement. Comme on ne fait venir ces arbres que de ſemences, on a ſoin de ménager de l'ombre au jeune plant; pour cet effet on plante du *manihot* (arbuſte avec la racine duquel on fait la *cavaſſe* & la farine qui ſert de pain à tous les habitans naturels de l'Amérique. *Voyez* MANIHOT); & c'eſt à l'ombre de ces arbuſtes qu'on plante les amandes de cacao. Lorſqu'au bout de neuf mois la plantule a commencé à s'élever, on arrache le manihot, & on replante entre les rangées d'arbres, des *giraumonts*, des *citrouilles*, des *concombres*, des *choux caraïbes*, qui, par leurs larges feuilles, empêchent les herbes étrangeres de croître. Au bout d'un an, les cacaoyers ont environ quatre pieds de haut; leur maniere de croître, eſt de former une tête en couronne. Si l'on abandonne l'arbre à lui-même, il ſe forme pluſieurs ordres de couronnes, les unes au-deſſus des autres; mais elles ne ſont que nuire à la premiere, qui eſt la principale; auſſi a-t-on ſoin en cueillant le fruit, d'ébourgeonner les couronnes ſuperflues. Nous ne faiſons à ces arbres aucune ſorte de taille. Les Eſpagnols, dit-on, ont des arbres plus vigoureux & qui donnent de plus beaux fruits que les nôtres, par le ſoin qu'ils prennent de retrancher tout le bois mort. La nature eſt ſi riche dans ce pays, que perſonne n'a encore tenté de faire ſur le cacao uſage de la greffe, ce moyen ſi merveilleux d'améliorer les fruits : il y a cependant lieu de penſer que les cacaos en ſeroient encore meilleurs. Les cacaoyers ne ſont dans leur plein rapport qu'à la quatrieme ou cinquieme année. Un bon terrein pour le plant d'un cacaotier, doit avoir au moins ſix pieds de profondeur.

Cueillette du Cacao, & maniere de le préparer pour pouvoir être conſervé & tranſporté en Europe.

Lorſqu'on juge que le cacao eſt mûr, on envoie à la récolte les Negres les plus adroits, qui, avec de petites gaules, font tomber les *caboſſes* ou coſſes mûres, prenant bien garde de toucher à celles qui ne le ſont point, non plus qu'aux fleurs. Dans les mois d'un grand rapport (Juin), on cueille tous les

quinze jours : dans les ſaiſons moins abondantes, on cueille de mois en mois. On met tous ces fruits en tas pendant quatre jours. Si les graines reſtoient plus long-tems dans leurs coſſes, elles germeroient; auſſi lorſqu'on a voulu envoyer des graines de la Martinique aux Iſles voiſines, pour ſemer, a-t-on eu un ſoin extrême de ne commencer à cueillir que lorſque le bâtiment de tranſport alloit mettre à la voile, & de les employer d'abord en arrivant : dès le cinquieme jour au matin, on retire les amandes de dedans les coſſes. On les met en tas ſur un plancher couvert de grandes feuilles de baliſier; on les recouvre de ſemblables feuilles qu'on affermit avec des planches, pour faire éprouver au cacao une légere fermentation, ce qu'on nomme ſur les lieux le faire reſſuer. Les Negres vont remuer ces tas de cacao ſoir & matin. Cette opération dure cinq jours : on reconnoît, à ſa couleur rouſſe, qu'il a aſſez *reſſué*. Plus le cacao reſſue, plus il perd de ſa peſanteur & de ſon amertume; mais s'il ne reſſue pas aſſez, il eſt plus amer, ſent le verd, & germe quelquefois.

Lorſque le cacao a reſſué, on le fait ſécher au ſoleil ſur des nattes faites de brins de roſeaux refendus, & aſſemblés avec des liens d'écorce de *mahot*. Voyez MAHOT. Ce ſont ces graines de cacao ainſi préparées, qui ſont apportées en Europe, & vendues par les Epiciers qui les diſtinguent, comme nous l'avons dit ci-deſſus, en gros & en petit caraque, ou gros & petit cacao des Iſles; diſtinction faite moins d'après la différente préparation, que dans le choix & la groſſeur des amandes elles-mêmes : car il n'exiſte point réellement deux eſpeces différentes d'arbres de cacao.

Le cacao de la côte de Caraque eſt plus onctueux & moins amer que celui de nos Iſles : on le préfere en Eſpagne & en France à ce dernier; mais en Allemagne & dans le Nord, on eſt d'un goût tout oppoſé. Il ne ſauroit y avoir entre le caraque & le cacao des Iſles, des différences intrinſeques bien eſſentielles, puiſque c'eſt le même arbre qui croît auſſi naturellement dans les bois de la Martinique, que dans ceux de la côte de Caraque; que le climat de ces lieux eſt preſque le même, & par conſéquent la température des ſaiſons égale. La différence des cacaos n'eſt pas conſidérable, puiſqu'elle n'oblige qu'à augmenter ou diminuer la doſe du ſucre, pour tempérer le plus ou le moins d'amertume de ce fruit. Quant aux différences extérieures, peut-être ne viennent-elles que de la nature du ſol, & des ſoins de ceux qui les cultivent. On dit cependant que le cacao caraque a été terré ſur les lieux pendant huit jours, c'eſt-à-dire, que pendant qu'on l'a fait reſſuer, on l'a couvert de quelques pouces de terre; quelques-uns prétendent même qu'on le met dans une foſſe en terre creuſée exprès : mais ſi cela étoit, ne germeroit-il pas ?

Quoi qu'il en ſoit, le cacao de Caraque eſt un peu plat, & reſſemble aſſez par ſon volume & ſa figure, à une de nos groſſes feves : celui de St. Domingue, de la Jamaïque, de l'Iſle Cuba, eſt généralement plus gros que celui des Antilles. L'amande du cacao a l'avantage de ne ſe point rancir. C'eſt le fruit le plus oléagineux que la Nature produiſe.

Les Américains, avant l'arrivée des Espagnols & des Portugais, faisoient une liqueur avec le cacao délayé dans de l'eau chaude, assaisonné avec le piment, coloré par le rocou, & mêlé avec une bouillie de maïs pour en augmenter le volume. Tout cela joint ensemble, donnoit à cette composition un air si brut & un goût si sauvage, qu'un Soldat Espagnol disoit qu'il n'auroit jamais pû s'y accoutumer, si le manque de vin ne l'avoit contraint à se faire cette violence, pour n'être pas toujours obligé à boire de l'eau pure. Ils appelloient cette liqueur *Chocolat*, & nous lui avons conservé ce nom.

Les Espagnols, plus industrieux que les Sauvages, chercherent à corriger le désagrément de cette liqueur, en ajoutant à la pâte du cacao divers aromates d'Orient & plusieurs drogues du pays. De tous ces ingrédiens, nous n'avons conservé que le sucre, la vanille & la canelle.

Préparation & usage du Chocolat.

On dépouille les amandes du cacao déja mondées, de leur écorce par le feu; on les pele, on les rotit dans une bassine à feu modéré, on les pile dans un mortier bien chaud, plus communément on les écrase avec un rouleau de fer sur une pierre peu épaisse, dont la surface est courbe & creuse, & que l'on place sur un petit brâsier : c'est ainsi qu'on en forme une pâte qu'on mêle avec presque poids égal de sucre, & que l'on met toute chaude dans des moules de fer-blanc dont la forme est arbitraire; quelquefois on l'étend sur un papier, où elle se fige & se rend solide en très peu de tems. Le chocolat ainsi préparé, s'appelle *Chocolat de santé.* Quelques personnes prétendent qu'il est bon d'y mêler une légere quantité de vanille, qui en facilite la digestion par sa vertu stomachique & cordiale.

Lorsqu'on veut un chocolat qui flatte les sens plus agréablement, on y ajoute une poudre très fine, faite avec des gousses de vanille & des bâtons de canelle, pilés & tamisés : on broie le tout de nouveau, & on le met ou en tablettes ou en moule. Ceux qui aiment les odeurs, y ajoutent un peu d'essence d'ambre. Lorsque le chocolat se fait sans vanille, la proportion de la canelle est deux dragmes par livre de cacao; mais lorsqu'on emploie la vanille, il faut diminuer au moins la moitié de cette dose de canelle. A l'égard de la vanille, on en met une ou deux petites gousses dans une livre de cacao. Quelques Fabriquans de chocolat y ajoutent du poivre & du gingembre; mais les gens sages doivent être attentifs à n'en point user qu'ils n'en sachent la composition.

Dans nos Isles Françoises, on fait des pains de cacao pur & sans addition; & lorsqu'on veut prendre du chocolat, on réduit ces tablettes en poudre, & on y ajoute plus ou moins de canelle, de sucre en poudre & de fleur d'orange. Le chocolat, ainsi préparé, est brun, d'un parfum exquis & d'une grande délicatesse. Quoique la vanille soit très commune aux Isles, on n'y en fait point du tout d'usage dans cette confection.

L'usage du chocolat ne mérite ni tout le bien, ni tout le mal qu'on en a dit. Il devient presqu'indifférent par l'habitude : on ne voit point qu'il fasse

ni grand bien, ni grand mal aux Espagnols, qui s'en sont fait une telle nécessité, que de manquer de chocolat chez eux, c'est être réduit au même point de misere que de manquer de pain chez nous. Le chocolat de santé fait sans aromates, a la propriété d'exciter l'appétit de ceux qui ne sont point habitués à en prendre. Il soutient très bien ceux qui ont l'habitude d'en prendre journellement le matin. Moins le cacao est roti, plus il nourrit & épaissit les humeurs; plus on le brûle, plus il excite l'effervescence des humeurs du corps, parceque son huile devient plus atténuée par le feu. La boisson de chocolat faite avec du cacao peu roti & très peu d'aromates, est très salutaire à ceux qui sont attaqués de pthisie & de consomption.

On fait avec les amandes de cacao, préparées à-peu-près comme les noix de Rouen, une excellente confiture propre à fortifier l'estomac, sans trop l'échauffer. On retire du cacao une huile en consistance de beurre, qu'on nomme *Beurre de cacao*, & dont on se sert dans le besoin à Cayenne, pour la cuisine. Cette huile qui est propre pour les rhumes de poitrine, même contre les poisons corrosifs, réunit à la vertu anodine des autres huiles, l'avantage de ne point contracter d'odeur & de sécher promptement. Les Dames Espagnoles en font usage comme d'un bon cosmétique, qui rend la peau douce & polie sans qu'il y paroisse rien de gras ni de luisant. Comme cette huile acquiert chez nous plus de solidité qu'en Amérique, il faut nécessairement que nous la mêlions avec l'huile de ben. Si l'on rappelloit jamais cet ancien usage de l'antiquité, si utile sur-tout pour les personnes âgées, de se frotter d'huile pour donner de la souplesse aux muscles & les garantir des rhumatismes, l'huile de cacao devroit obtenir la préférence : elle se sécheroit promptement, & ne donneroit point de mauvaise odeur : inconvéniens auxquels il faut vraisemblablement attribuer l'anéantissement d'un usage si autorisé par l'expérience de toute l'antiquité.

CACAOTETL. Nom qu'on a donnée dans les Indes à une pierre que Borelli appelle en latin *Lapis Corvinus Indiæ* : on prétend que si l'on vient à faire chauffer cette pierre dans le feu, elle fait un bruit très considérable, & semblable à un coup de tonnerre.

CACHALOT. *Voyez à la suite du mot* BALEINE.

CACHICAME. C'est le Tatou à neuf bandes. *Voyez à l'article* ARMADILLE.

CACHIMENTIER, *Guanabanus*. Nom générique des arbres des Antilles, dont il y a plusieurs especes : savoir le *petit Corrosol* ou le *Cœur de bœuf*, le *Pommier de canelle* & plusieurs autres, dont les fruits, que l'on nomme *Cachiment*, sont d'une forme arrondie, & ont environ cinq à six pouces de diametre. Ils sont couverts d'une peau brune ou d'un verd jaunâtre, quelquefois hérissés de petites pointes. La substance de ce fruit est de consistance de crême, blanche, d'un goût agréable, & rafraîchissante. Leurs graines sont grosses comme de petites féves, & d'un goût astringent; tel est celui que l'on nomme *Cachiment morveux*. Le cœur du fruit est comme vésiculeux & fibreux. Il y en a une espece plus grosse, que l'on nomme *Cœur de bœuf*, parcequ'elle en a la

forme & la couleur. Il ne faut pas confondre ce fruit, appellé *Cœur de bœuf*, avec celui appellé *Cœur de Saint Thomas*, lequel se trouve dans une des gousses d'une des especes d'acacia. *Voyez* CŒUR DE BŒUF & POMMIER DE CANELLE.

CACHOLONG. C'est une espece d'agate blanche, de couleur d'opale, peu transparente, très dure, susceptible d'un assez beau poli. On la trouve isolée, comme la plûpart des autres cailloux, dans le pays des Calmouques, sur les bords de la riviere *Caché*; & comme les habitans du pays donnent le nom de *Cholong* à toutes les pierres, on a fait celui de *Cacholong*.

CACHONDÉ. C'est une pâte fort agréable au goût, & qui donne une bonne haleine. Elle est composée de cachou, de graines de bangue, de calamus, & d'une terre argilleuse, farinacée, appellée *Masquiqui*; quelquefois on y mêle de la poudre de pierres précieuses. Zacutus fait un si grand éloge de cette composition, qu'il lui attribue les avantages de prolonger la vie & d'éloigner la mort; enfin c'est, selon lui, un remede vraiment royal. Les Chinois & sur-tout les Japonois en mâchent toujours, & en offrent à ceux qui leur rendent visite, de même que les Indiens font à l'égard du *Cachou* & du *Betel*. Voyez *ces mots*, *& celui de* TERRE DE MASQUIQUI.

CACHOU, *Catechu*, & improprement *Terra Japonica*, *Terre du Japon*, seul nom sous lequel il a été long-tems connu dans le commerce, parceque les Marchands trompés par la sécheresse & la friabilité de cette substance, ont cru que c'étoit de la terre.

Le cachou est un suc gommo-résineux, fait & durci par art en morceaux gros comme un œuf de poule, de différentes couleurs & figures; opaque, communément d'un roux noirâtre extérieurement, quelquefois marbré de gris intérieurement; sans odeur, mais d'un goût astringent, un peu amer d'abord, ensuite plus doux & d'une saveur agréable d'iris ou de violette. Le plus pur se fond en entier dans la bouche & dans l'eau; il s'enflamme, brûle dans le feu. Les Nations qui le vendent y mêlent quelquefois du sable ou d'autres matieres étrangeres pour en augmenter le poids. On apporte le cachou du Malabar, de Surate, du Pégu, & des autres côtes des Indes.

Les sentimens avoient été long-tems partagés sur la nature du cachou; mais M. de Jussieu a donné un Mémoire bien circonstancié, imprimé parmi ceux de l'Académie pour l'année 1720, dans lequel il démontre que le cachou n'est autre chose qu'un extrait d'arec rendu solide par évaporation. On donne proprement le nom d'*Arec* ou *Aréca* à la semence ou noix qui se trouve dans le fruit d'une espece de palmier, qui croît sur les côtes maritimes des Indes Orientales. *Palma cujus fructus sessilis*, FAUFEL *dicitur: sive areca palmæ foliis*. Sa racine est noirâtre, oblongue & fibreuse. Son tronc est gros d'un empan près de la racine. Son écorce est verdâtre, & si unie qu'on ne peut y monter, à moins qu'on n'attache à ses pieds des crochets & des cordes, ou qu'on ne l'entoure par intervalles de liens faits de nattes. Les branches feuillées sortent du tronc en sautoir deux à deux; elles enveloppent

par leur base le sommet du tronc, comme par une capsule ronde & fermée ; elles forment par ce moyen une tête oblongue au sommet, plus grosse que le tronc de l'arbre même. Le pied de ces branches se fend & se rompt, & elles tombent successivement l'une après l'autre. Leur côte est creuse. Au haut du tronc il sort de chaque aisselle de feuille une capsule en forme de gaîne, qui renferme les tiges chargées de fleurs & de fruits, concaves par où elles se rompent & s'ouvrent. Ce fruit a la grosseur & la forme d'un œuf de poule : son écorce tire sur le jaunâtre ; elle est molle & garnie d'une espece de bourre. Au centre de cette filasse est une capsule qui contient une semence assez semblable à celle de la noix muscade. Ce noyau, quand le fruit est sec, se sépare aisément de la pulpe fibreuse : il est dur, difficile à couper, de couleur rouge, panaché de veines rousâtres & grisâtres. Les Indiens donnent le nom de *Chotool* à ce fruit. Son goût un peu aromatique & astringent, qui le rend propre pour l'estomac, est cause que les Indiens s'en présentent dans les visites qu'ils se rendent. (*Voyez* HELBIGIUS & CLEYER.) Ils les coupent en morceaux, & les présentent sur des feuilles de bétel, dans lesquelles ils les enveloppent après avoir recouvert la feuille d'une légere couche de chaux, pour conserver plus long-tems dans la bouche cette saveur agréable. Quelquefois ces Peuples y mêlent du *Lycion Indien* ou *Kaath*, & ils mâchent continuellement ce mêlange ; qu'il soit dur ou qu'il soit mou, il n'importe : ils avalent leur salive teinte par ces ingrédiens, & rejettent le reste : leur bouche paroît alors toute en sang & fait peur à voir : mais cette espece de régal est chez eux un air de bienséance ; & comme l'effet de cette drogue rend à la longue les dents d'une couleur obscure, les Indiens de distinction, pour éviter l'air de malpropreté, se noircissent tout-à-fait les dents. On dit que si l'on mange l'*arec* encore verd, il cause une espece d'ivresse semblable à celle du vin ; mais qu'on dissipe bientôt en prenant un peu de sel & d'eau fraîche.

Dans l'Inde, on fait le cachou en coupant les semences d'aréca encore vertes par tranches, & les faisant infuser pendant long-tems dans une eau chargée (dit Herbert de Jager) de chaux de coquilles calcinées, qui en dissout la partie gommo-résineuse, & que l'on fait évaporer ensuite en consistance d'extrait. Les Grands du pays & les riches ne se contentent pas d'un tel cachou : pour le rendre plus agréable & plus flatteur au goût, ils y mêlent du cardamome, du bois d'aloès, du musc, de l'ambre & quelques autres aromates. Telle est la composition de ces pastilles rondes ou plates, & de la grosseur d'un noix vomique, que les Hollandois apportent de l'Inde en Europe, sous le nom de *Siri-gata-gamber*. Telles sont aussi des pastilles noires qui ont différentes figures, tantôt rondes comme des pilules, tantôt comme des graines, des fleurs, des fruits, des mouches, des insectes, &c. que les Portugais font dans la Ville de Goa, & que les François méprisent à cause de leur violente odeur aromatique. En Europe, & sur-tout en France, on mêle le cachou avec du sucre, de l'ambre & quelquefois un peu de canelle ; on fait une pâte de ce tout avec une dissolution de gomme adragan-

te, & l'on en forme des paſtilles. Ce cachou donne à l'haleine une odeur agréable; & par ſon aſtriction, il eſt ſalutaire dans les fluxions de la gorge. Il arrête les vomiſſemens, les diarrhées, & convient dans les dyſſenteries. Il joint à l'aſtriction de l'hipociſte & de l'acacia, la douceur de la régliſſe & du ſang-dragon, & réunit en ſoi les vertus de ces différens ſucs. Il convient le matin à jeun, & après les repas, pour faciliter la digeſtion. Un gros de cette ſubſtance jetté dans une pinte d'eau, lui donne une couleur rougeâtre, une ſaveur douce, un peu aſtringente, & en forme une boiſſon agréable pour ceux qui ont de la répugnance pour les tiſannes, & propre dans les dévoiemens, les fievres bilieuſes & ardentes. En un mot, le cachou eſt au rang des bonnes drogues qui ont le moins d'inconvéniens, quelque doſe qu'on en prenne.

CACTONITE, *Cactonites.* Nom que les Anciens ont quelquefois donné à la *Sarde*, pierre demi-précieuſe, connue ſous le nom vulgaire de *Cornaline.* Voyez ce mot.

CADAVRE, *Cadaver.* C'eſt ainſi qu'on appelle le corps d'un homme mort. Le *cadavre* differe de la *carcaſſe*, qui n'eſt, à proprement parler, que le *ſquelette* d'un animal. *Voyez* SQUELETTE.

Il ſeroit à ſouhaiter pour l'inſtruction de l'art de guérir, qu'un mort, avant de jouir de ſes obſeques, fût ouvert par un Anatomiſte; chaque famille en ſatisfaiſant à ſa curioſité particuliere, produiroit par-là un avantage réel à la ſociété. La conſervation des hommes & le progrès de l'art de les guérir, ainſi qu'il eſt dit dans l'*Encyclopédie*, ſont des objets ſi importans, que dans une ſociété auſſi policée que la nôtre, il devroit y avoir une loi qui défendît l'inhumation d'un corps avant ſon ouverture. Quelle foule de connoiſſances n'acquerroit-on pas par ce moyen? Combien de phénomenes qu'on ne ſoupçonne pas & qu'on ignorera toujours, parcequ'il n'y a que la diſſection fréquente des *cadavres* qui puiſſe les faire appercevoir! Pour moi, j'imiterois volontiers Saint François de Sales, & tant d'autres, qui, étant malades, ont voulu léguer leur corps par teſtament à la Médecine.

CADMIE FOSSILE ou NATURELLE, *Cadmia foſſilis.* Nom que l'on donne à la *Calamine* ou *Pierre calaminaire*, eſpece de minéral qui contient du zinc, du fer, &c. *Voyez* CALAMINE & ZINC.

Le mot *Cadmie* a quantité d'autres ſignifications. Chez les Artiſtes, on déſigne par cette expreſſion, une eſpece de ſuie ou de ſublimation métallique qui s'attache au haut & aux parois des fourneaux des Fondeurs en bronze. D'autres diſent que le mot *Cadmie* vient de *Cadmus*, ce célebre Fondeur Phénicien, qui trouva le premier l'art de fondre en grand, de purifier, d'allier & de jetter en moule les métaux, & que l'excellence de ſon art fit appeller en Grece pour y travailler le bronze; opération dans laquelle il entre du zinc, lequel ſe ſublime en partie & en maniere d'incruſtation contre les parois intérieures des fourneaux. Telle eſt la tuthie, appellée par excellence, *Cadmie des fourneaux*, *Cadmia fornacum*, & qui a la même propriété

que la cadmie fossile, pour convertir le cuivre rouge en laiton. *Voyez* Cuivre.

Le nom de *Cadmie* a encore été donné à plusieurs substances bien différentes entr'elles, telles que l'arsenic, le cobalt, &c. Les Grecs, les Arabes & les Latins ont jetté beaucoup de confusion sur cette matiere. *Voyez notre Minéralogie.*

CADE, *Juniperus major, baccâ rufescente.* C'est une espece de grand genévrier, très commun en Languedoc, qui se distingue des autres par sa hauteur & par la grosseur de ses fruits roussâtres, & dont le goût est moins fort. On retire de son bois, par la cornue, une huile fétide, *Cedræleum*, dont on se sert en Médecine pour déterger. Celle dont les Maréchaux se servent pour la galle des chevaux, est une sorte de résine tirée des vieux pins dans le Nord, lorsqu'on les brûle pour en obtenir d'autres produits, que nous décrirons à l'histoire des *Pins térébenthiniers.* Voyez *à l'article* Cédria *&* *à celui de* Genevrier.

CAFFÉ. C'est le nom que l'on donne aujourd'hui par-tout à la graine du fruit d'un arbre qui s'appelle *Caffier* ou *Coffeyer.* Son analogie avec le *Jasmin* lui a fait mériter, à juste titre, le nom de *Jasminum Arabicum.* Cet arbre croît en abondance dans l'Arabie Heureuse, & principalement au Royaume d'Yemen, vers le canton d'Aden & de Moka. C'est dans un excellent Mémoire de M. de Jussieu, que l'on apprend ce que nous allons dire du caffé. Ce Mémoire est inséré dans ceux de l'Académie, année 1713. L'Europe, dit M. de Jussieu, a l'obligation de la culture de cet arbre aux soins des Hollandois, qui de Moka l'ont porté à Batavia, & de Batavia au Jardin d'Amsterdam. La France en est redevable au zele de M. de Resson, qui se priva, en faveur du Jardin du Roi, d'un jeune pied de cet arbre qu'il avoit fait venir de Hollande. Lorsque M. de Jussieu en donna la description dans son Mémoire, il n'avoit alors que cinq pieds, & étoit de la grosseur du pouce.

Le Caffier ne subsiste guere, dans les serres chaudes, que dix ou douze ans : au bout de ce tems, il peut avoir deux pouces de diametre, & être haut de huit ou neuf pieds, ainsi qu'on peut le voir dans les serres du Jardin du Roi.

Cet arbre croît assez vîte, & porte des branches souples, couvertes d'une écorce blanchâtre, fort fine, qui se gerse en se desséchant. Ses feuilles sont opposées deux à deux, & rangées de maniere qu'une paire fait une croix avec une autre paire : elles ont quelque ressemblance avec celles du laurier ordinaire : elles sont toujours vertes, lisses & luisantes en dessus, pâles en dessous : elles sont sans odeur, & d'une saveur d'herbe. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles au nombre de quatre ou cinq : elles sont blanches ; quelquefois d'un rouge pâle, odorantes, d'une seule piece, en forme d'entonnoir, partagées le plus souvent en cinq découpures, comme le jasmin d'Espagne. Le pistil se change en un fruit ou baie molle, verte d'abord, ensuite

ſuite rouge, & enfin d'une couleur tannée, lorſqu'il eſt dans ſa parfaite maturité, de la groſſeur d'un bigarreau, ayant à ſon extrémité une eſpece d'ombilic. La chair en eſt mucilagineuſe, pâle, d'un goût fade : elle ſert d'enveloppe commune à deux coques minces, ovales, étroitement unies par l'endroit où elles ſe joignent, & qui contiennent chacune une demi-féve ou ſemence, d'un verd-pâle ou jaunâtre, ovale, voûtée par le dos, platte du côté oppoſé, & creuſée de ce même côté d'un ſillon aſſez profond. On donne à ce fruit entier & deſſéché, le nom de *Caffé en coque :* & l'on appelle *Caffé mondé* les ſemences dépouillées de leurs enveloppes propres & communes. On ſépare le grain de ſon enveloppe par le moyen d'un moulin. C'eſt-là ce grain ſi connu ſous le nom de *Caffé*, & dont les ſeuls habitans d'Yemen, qui fourniſſent le caffé Moka, débitent tous les ans pour pluſieurs millions. Le *caffé Moka* a une couleur jaunâtre, & une bonne odeur. Ce ſont des vaiſſeaux qui nous l'apportent du Port d'Ormus. Il eſt plus gros que celui qui nous vient du Caire par les caravanes de la Mecque, & dont le grain eſt petit, jaune-verdâtre, meilleur au goût & à conſerver. Celui de *Bourbon* eſt blanchâtre, allongé & inodore ; mais celui des *Iſles* eſt verdâtre, & a l'odeur & le goût un peu herbacés. Le meilleur caffé de la Martinique ſe récolte aux Anſes d'Arlet.

L'arbre du caffé croît dans ſon pays natal, & même à Batavia, juſqu'à la hauteur de quarante pieds ; mais le diametre de ſon tronc n'excede pas quatre à cinq pouces. On en recueille deux ou trois fois l'année des fruits mûrs que l'on fait ſécher pour en avoir la graine. On voit ſur cet arbre, en toutes les ſaiſons, des fruits & preſque toujours des fleurs. Les vieux pieds donnent moins de fruit que les jeunes, qui en donnent dès la troiſieme ou quatrieme année de leur accroiſſement. La ſemence du caffé ne germe point, ainſi que pluſieurs autres ſemences des plantes, à moins d'être miſe en terre toute récente ; pour lors on la voit lever ſix ſemaines après. Ce fait, dit M. de Juſſieu, juſtifie les habitans du pays où ſe cultive le *caffé*, de la malice qu'on leur a imputée de tremper dans l'eau bouillante, ou de faire ſécher au feu celui qu'ils débitent aux Etrangers, dans la crainte que, venant à élever comme eux cette plante, ils ne perdiſſent un revenu des plus conſidérables.

L'uſage du caffé avant le ſeizieme ſiecle, n'étoit preſque point connu. L'Arabie étoit autrefois le ſeul lieu d'où il en vint. On l'a tranſporté & cultivé avec ſuccès dans diverſes Colonies appartenantes aux Européens, telles que celles de Surinam & de Java. Nous ne pourrions ſans ingratitude obmettre de parler du zelé Citoyen qui a fait paſſer le caffier dans nos Iſles. L'Etat, le commerce & les Américains en ont l'obligation à M. Declieux qui l'apporta de France à la Martinique. L'eau douce du vaiſſeau dans lequel il paſſoit, devenant rare & n'étant diſtribuée à chacun qu'avec meſure, il fut ſouvent obligé de partager avec quelques-uns de ces arbuſtes qu'on a dépoſés & multipliés dans le Jardin du Roi, la portion qu'on lui don-

noit pour sa boisson, afin de conserver le précieux dépôt dont il s'étoit chargé.

On est quelquefois surpris aux Isles de voir dépérir un beau caffier en peu de tems; cela est souvent occasionné par un insecte appellé *Mouche à caffé* : cette mouche longue de cinq à six pouces, porte à sa tête deux scies avec lesquelles elle entaille ces arbres jusqu'au vif. Quelquefois les pucerons blancs attaquent aussi le caffier; alors il faut planter des ananas entre ces arbres, parceque ces insectes préferent de se gorger du suc acide de ce fruit qui les tue ou les empêche de pulluler. Le caffé de Moka, ville d'Arabie, est toujours plus estimé par son odeur plus suave & plus agréable. On le partage encore en trois qualités différentes, dont la meilleure appellée *Bahouri*, est réservée pour le Grand Seigneur & le Serrail; les deux autres qui sont le *Saki* & le *Salabi*, se débitent dans le Levant & en Europe. On laisse à d'autres, dit M. de Jussieu, le soin de rapporter au vrai ce qui a donné occasion à l'usage du caffé, & d'examiner si l'on en doit la premiere expérience à la vigilance du Supérieur d'un Monastere d'Arabie, qui, voulant tirer ses Moines du sommeil qui les tenoit assoupis dans la nuit aux Offices du Chœur, leur en fit boire l'infusion sur la relation des effets que ce fruit causoit aux boucs qui en avoient mangé : ou s'il faut en attribuer la découverte à la piété d'un Mufti, qui, pour faire de plus longues prieres, & pousser les veilles plus loin que les Dervis les plus dévots, a passé pour s'en être servi des premiers. Quoi qu'il en soit, l'usage du caffé est devenu présentement si familier chez les Turcs, chez les Persans, chez les Arméniens, & même chez différentes Nations de l'Europe, qu'il est inutile de s'étendre sur la préparation & sur la qualité des vaisseaux & instruments qu'on y emploie.

Il est bon d'observer que des trois manieres d'en prendre l'infusion, savoir ou du *caffé mondé*, & dans son état naturel, ou du *caffé rôti*; ou seulement des enveloppes propres & communes de cette substance, auxquels nos François, au retour de Moka, ont improprement donné le nom de *Fleur du caffé ;* la seconde de ces manieres est préférable à la premiere & à la troisieme appellée aussi *Petit caffé à la Sultane ;* car le véritable *caffé à la Sultane* se fait en versant de l'eau bouillante dans une petite chausse qui contient de la poudre des graines de caffé rôti. Le caffé par ses principes salins, volatils & sulphureux, cause dans le sang une fermentation utile aux personnes replettes, pituiteuses, & à celles qui sont sujettes aux migraines. Ces mêmes effets le rendent nuisible aux personnes qui sont d'un tempérament très sensible, de même qu'à ceux qui sont d'un tempérament ardent, sec & bilieux; & l'on peut dire qu'en général le grand & fréquent usage en est dangereux, sur-tout lorsqu'on le prend sans lait; mais il a l'avantage de ne laisser dans la bouche aucune odeur désagréable. Dans le commerce on appelle *Caffé mariné* ou *avarié*, celui qui, dans le transport, a été mouillé d'eau de mer : on en fait peu de cas à cause de l'âcreté saline que la torréfaction ne lui ôte pas.

CAGNOT BLEU, *Galeus glaucus.* Grand poiſſon cartilagineux de la famille du *Chien de mer.* Voyez *ce mot.*

On le nomme auſſi *Chien de mer.* Son dos eſt d'un bleu obſcur, & ſon ventre blanc. Sa tête eſt terminée en pointe. Il a dans la gueule, à la partie d'en bas, deux rangs de dents pointues, larges vers le côté, une langue épaiſſe; d'ailleurs il eſt ſemblable au *chien de mer.* Ce poiſſon eſt très hardi, & aime paſſionnément la chair humaine. Rondelet raconte avoir vu ſur le bord de la mer, un homme qui en fut pourſuivi, & faillit d'en être mordu aux jambes. La chair en eſt dure, de mauvaiſe odeur, difficile à digérer; mais très nourriſſante : il y a des perſonnes qui aiment le foie de ce poiſſon.

CAHUITAHU. Oiſeau du Breſil dont le cri exprime ce nom. M. de la Condamine dit en avoir vu un au Paragay : il étoit de la grandeur d'une oie. Le haut de ſes aîles étoit armé d'un ergot ou corne très aiguë, ſemblable à une groſſe épine d'un demi pouce de long. Le *cahuitahu* a de plus au-deſſus du bec, une autre petite corne déliée & flexible, de la longueur du doigt.

CAILLE, *Coturnix.* Oiſeau de paſſage d'un ramage aſſez agréable, de la groſſeur d'une forte grive, & d'un aſſez beau plumage. C'eſt au peu de durée de leur vol qui eſt peſant & peu élevé de terre, qu'on doit la facilité de les prendre à la courſe, quoiqu'elles courent beaucoup & diligemment. Leur groſſeur & leur plumage different peu dans tous les climats où l'on en trouve; tels qu'à Madagaſcar, à la Cambra, à Cayenne & en Europe. Le bec de la caille a un demi pouce de longueur; il eſt un peu applati : la piece inférieure eſt noirâtre; la ſupérieure eſt brunâtre, pointue & courbée. L'iris des yeux eſt couleur de noiſette; le ventre & la poitrine d'un jaune pâle, mêlé de blanc : la gorge a une teinte de roux. L'on remarque ſous la piece inférieure du bec, une large bande noirâtre qui s'étend en bas, & au-deſſous des yeux une ligne blanchâtre qui paſſe ſur le milieu de la tête, dont les plumes ſont verdâtres. Ces diverſes couleurs ſe rencontrent ſous les aîles & dans preſque tout le plumage de cet oiſeau : elles repréſentent comme des écailles. La queue de la caille eſt courte : ſes pattes ſont griſes, pâles, recouvertes d'une peau écailleuſe comme tuilée : le deſſous du pied eſt jaunâtre. Une choſe remarquable, eſt que le doigt extérieur tient par une membrane au doigt du milieu juſqu'à la premiere articulation.

La caille ſe nourrit ordinairement de bled, de millet & de quelques autres graines : on la trouve préférablement dans les bleds verds ou dans leur chaume quand ils ſont coupés; auſſi ne les voit-on ni avant ni après ce tems. Cet oiſeau multiplie prodigieuſement. Il fait ſon nid contre terre, & y dépoſe juſqu'à ſeize œufs au commencement du mois de Mai. Les femelles qui écloſent de ces œufs, ſont déja en état de s'apparier vers la fin d'Août ou le commencement de Septembre. Les œufs de cet oiſeau ſont bariolés. Les petits ſe nomment *Cailletaux* : on a remarqué que la mere les conduit dans la campagne, & qu'elle les retire ſous ſes aîles à la maniere des poules & des perdrix.

La caille jeune, tendre, graſſe & bien nourrie, tient un rang diſtingué

parmi les mets les plus exquis qu'on ſert ſur nos tables. Sa chair eſt de bon ſuc : elle excite l'appétit & convient à toutes ſortes d'âge & de tempérament : on en fait des conſommés laxatifs.

Pour prendre les cailles on ſe ſert des ruſes ſuivantes. Si c'eſt à leur nouvel avénement dans nos climats, c'eſt-à-dire quand le bled eſt dans ſa verdure, & dans le tems de leurs amours, l'Oiſeleur ayant tendu ſes filets de grand matin, ſe cache à une certaine diſtance, dans les bleds : là il contrefait par trois fois le chant de la caille avec un inſtrument de cuir & d'os appellé *Courcaillet* ou *Carcaillot*; alors le mâle croyant que c'eſt la voix de la femelle, accourt au plus vîte pour ſatisfaire à ſon amour; auſſi-tôt l'Oiſeleur ſe leve & ſe montre à lui : l'oiſeau voulant s'envoler, donne dans le filet & ſe prend. Mais après l'été, lorſqu'elles ſont hors d'amour, qu'elles ne chantent plus, & qu'elles ſe tiennent dans les chaumes pour y vivre des grains qui ſont tombés des épis, on les prend à la tiraſſe, ou mieux encore, par le moyen d'un chien dreſſé à cette chaſſe, qui les arrête tout court, &c. Les mâles ſont courageux; ils aiment tant à ſe battre, qu'autrefois dans Athênes on prenoit plaiſir à les dreſſer au combat à la maniere des coqs : on voit encore quelquefois à Naples, tout le monde s'aſſembler avec un vif empreſſement à ce ſpectacle, comme à un combat de gladiateurs. Il eſt étonnant de voir un oiſeau ſi foible montrer autant d'audace & de courage. Il eſt ſi amateur de ſa liberté, que, quoiqu'on l'ait nourri pendant deux ou trois ans, pour peu qu'il trouve l'occaſion de la recouvrer, il s'envole & va chercher les endroits où il ſe plaît.

CAILLE AQUATIQUE. *Voyez* ACOLIN.

CAILLE, ROI DES CAILLES, *Ortygometra.* On nomme ainſi une eſpece d'oiſeau qui, dit-on, ſert de guide aux cailles quand elles font leur migration, & qui eſt le *Rale terreſtre & noir* de Belon. Quoi qu'il en ſoit, cet oiſeau peſe environ cinq onces. Son bec eſt long d'un pouce & demi. Il a treize à quatorze pouces de longueur, depuis le bout du bec juſqu'à l'extrémité des ongles, ou ſeulement onze pouces juſqu'au bout de la queue. L'envergure eſt d'un pied & demi : les jambes ſont fort longues, dégarnies de plumes juſqu'au-deſſus de l'articulation du genou : le bas de la poitrine & le ventre ſont blancs. Cet oiſeau eſt d'ailleurs marqueté comme la caille, c'eſt-à-dire ſemé de pluſieurs taches jaunes, blanchâtres, brunes, & d'autres nuances de couleurs.

CAILLE DE BENGALE, *Coturnix Capenſis aut Bengalenſis.* L'oiſeau auquel les Anglois ont donné ce nom, eſt peut-être, ſelon Klein, une variété de l'eſpece précédente, le *Roi des Cailles.*

CAILLEBOT. *Voyez* OBIER.

CAILLELAIT ou PETIT MUGUET, en latin *Gallium.* Le caillelait eſt une plante qui s'éleve à la hauteur de neuf ou dix pouces. Le long de ſes tiges, ſont diſpoſées à l'endroit des nœuds, des feuilles en rayons au nombre de cinq, & le plus ſouvent de neuf. Ces tiges ſoutiennent à leurs extrémités de petites fleurs en cloche, évaſées, partagées en quatre parties, &

ramaſſées en grappe. Ces fleurs ſont jaunes dans une eſpece, & blanches dans l'autre. Aux fleurs ſuccedent des fruits compoſés de deux ſemences d'une figure aſſez ſemblable à celle d'un croiſſant.

Tournefort compte treize eſpeçes de *Gallium* ou Caillelait, dont la plus commune eſt le *Caillelait à fleurs jaunes*, & en même tems celle dont on fait le plus d'uſage. Les ſommités fleuries de cette plante font cailler le lait, de même que le *Pinguicula* des Suédois, ou *Graſſette*. Le caillelait appliqué extérieurement, guérit l'éréſipelle & la brûlure : mis dans les narines, il en arrête l'hémorrhagie. Les expériences de M. Guettard lui ont appris que les racines de nos caillelaits, ainſi que celles du *Grateron* ordinaire, ont la propriété de colorer en rouge les os des animaux, comme le font les racines de *garance*.

L'expérience a été faite d'abord avec une eſpece de *caillelait à fleur jaune* qui croît en bas Poitou ſur les côtes de la mer, dont les racines ſont groſſes & très abondantes. Les os des poulets que l'on nourriſſoit d'une pâtée où l'on mêloit de cette racine en poudre, devinrent d'un rouge couleur de roſe, avec les mêmes circonſtances que M. Duhamel a obſervées dans ceux qu'il a nourris avec la racine de garance. M. Guettard a remarqué dans ces expériences, que les poulets nourris avec la racine du grateron, ſont devenus très gras; pendant que ceux qui l'ont été avec celles du caillelait, ſont devenus étiques. Les ſemences du caffé grillé ou non grillé, ont rendu de même étiques les poulets qu'on en avoit nourris.

Il eſt digne de remarque que les racines de ces *Rubiacées* teignent en rouge les os des animaux; tandis que les tiges, les feuilles & les ſemences de ces mêmes plantes n'ont point produit cet effet, quoiqu'un Auteur ancien ait rapporté qu'une vache ayant mangé du caillelait, avoit rendu du lait rouge. Diverſes expériences faites ſur l'orcanette & ſur la cochenille, prouvent que ces matieres colorantes ne produiſent point le même effet ſur les os des animaux. Comme les racines de ce caillelait du bas Poitou ſont très abondantes, & que cette plante croît dans les ſables les plus arides, on pourroit la cultiver avec ſuccès dans les mauvaiſes terres, l'expérience ayant appris qu'elles donnent un rouge auſſi beau que celui de la garance. Il y a lieu de penſer que toutes les racines des rubiacées donneroient une couleur rouge, leurs racines en ayant toujours quelque teinte. On ſoupçonne que le *Chavayer* ſi fameux du Malabar, eſt une eſpece de *caillelait blanc*.

CAILLETOT. En Normandie on donne ce nom à une eſpece de petit Turbot fort délicat. *Voyez* TURBOT.

CAILLI. Petit creſſon d'eau ou de fontaine, qui croît à deux lieux de Rouen, & particulierement à Cailli. *Voyez* CRESSON D'EAU.

CAILLOU, *Silex*. Matiere plus ou moins vitrifiable, & qu'on prétend être produite, en grande partie, par de l'argile ſableuſe. Le caractere eſſentiel du caillou, eſt d'être dur & de faire feu avec l'acier, d'être indiſſoluble par les acides, de ſe changer en verre avec ou ſans addition, ſelon qu'il eſt plus ou moins coloré, ou plus ou moins opaque. Le feu, en réuniſſant

les parties du caillou ou du ſable d'une maniere homogêne, ainſi que les parties d'argille que l'action de l'air & des autres élémens avoient peut-être diviſées, leur rend, ſelon M. de Buffon, leur premiere forme. Si l'argile en ſe condenſant, dit cet Académicien, peut devenir du caillou & du verre, pourquoi le ſable en ſe diviſant, ne pourroit-il pas devenir de l'argille? Le verre paroît être la véritable terre élémentaire, & tous les mixtes un verre déguiſé. Les métaux, les minéraux, les ſels, &c. ne ſont qu'une terre vitreſcible. Les ſubſtances calcaires de la nature des coquillages, ſemblent faire une claſſe à part.

La Nature fait voir tous les jours à l'Obſervateur attentif, ce changement naturel de ſable & de caillou en argille, mais par un progrès lent & inſenſible. Que l'on jette les yeux ſur une de ces campagnes incultes, où les cailloux jonchés ſont épars çà & là; que l'on examine la ſurface des cailloux expoſés à l'air, leur ſuperficie eſt toujours très blanche; tandis que le côté oppoſé qui touche la terre, conſerve ſa couleur naturelle : ſi on les caſſe, on obſerve que cette blancheur pénetre plus ou moins profondément dans le caillou. La partie blanche eſt tendre comme de la pierre, & s'attache à la langue comme les bols. Il eſt aiſé d'y reconnoître le caillou qui s'altere, ſe décompoſe, & tend à reprendre la forme & les propriétés de l'argille & du bol dont il a été formé. Dans tous les cailloux c'eſt la même uniformité : le côté expoſé à l'air eſt blanc & tendre, tandis que l'autre conſerve ſa dureté & ſa couleur. Ce ne ſont donc point des cailloux imparfaits de différents âges, qui n'ont point encore acquis leur perfection.

Cette pouſſiere, tantôt d'un jaune brillant, tantôt ſemblable à des paillettes d'argent dont on ſe ſert pour ſécher l'écriture, n'eſt autre choſe qu'un ſable très pur, en quelque ſorte pourri, preſque réduit en ſes principes, & qui tend à une décompoſition parfaite. Ces paillettes ſe ſeroient atténuées & diviſées au point qu'elles auroient acquis les propriétés de l'argille. Il paroît que le *talc* eſt un terme moyen entre le verre ou le caillou tranſparent & l'argille; au-lieu que le caillou groſſier ou impur, en ſe décompoſant, paſſe à l'argille ſans intermede.

Les cailloux ſe trouvent diſpoſés ou en grandes maſſes & par couches, ou en morceaux répandus en très grande quantité, ſoit à la ſurface, ſoit dans l'intérieur de la terre, épars quelquefois çà & là dans la craie.

L'eau, en pénétrant les couches de ſable vitrifiable, de grès, d'argille, d'ardoiſe, ſe charge des parties les plus fines & les plus homogênes de ces matieres, & elle en forme pluſieurs concrétions différentes; tels que les talcs, les amiantes & autres. Le criſtal de roche, les pierres précieuſes, & même le diamant, peuvent être regardés comme des ſtillations de matieres vitrifiables produites par les eaux.

Quant à ce qui regarde les parties conſtituantes du *Cailloux Silex*, nous dirions volontiers avec Henckel : *Oh, Caillou! .... Caillou! ... Quelle eſt la matiere qui t'a formé?* Mais nous avons cru faire plaiſir à nos Lecteurs en leur préſentant d'abord les belles idées de M. de Buffon. Nous ajoute-

rons encore un extrait de ce qui a été écrit ſur cette matiere par divers autres Auteurs.

Henckel penſe que le caillou dans ſa premiere origine, a été formé de la marne, fondé ſur ce que la marne ſans addition, a la propriété de ſe durcir dans le feu, au point de donner des étincelles lorſqu'on la frappe avec l'acier; ce qui fait une des principales propriétés du caillou : mais il ne peut pas croire que dans ſa formation le feu doive être regardé comme agent extérieur.

Zimmermam dit, que ſi l'on vient à caſſer un caillou, on le trouvera feuilleté & tranchant à l'endroit où il aura été caſſé. Que les cailloux ſont toujours plus durs, plus purs & plus tranſparens vers le milieu ou le centre, qu'à l'enveloppe; de maniere que le grain central ſe diſtingue toujours des autres parties environnantes qui ſont plus molles & moins compactes. Quand on ſcie & polit les cailloux, ils acquierent ou développent une tranſparence d'autant plus grande, que le grain en eſt plus pur ou cryſtallin : mais il ſuit de-là que le caillou dans ſon principe doit avoir été ſous une forme liquide; car la tranſparence ſuppoſe un ordre, un arrangement & une ſorte de ſymétrie dans les parties, qu'on ne peut trouver que dans un fluide. Si le caillou eſt extérieurement gercé & plein de crevaſſes, il eſt clair que la matiere en eſt aigre; qualité qui vient apparemment d'une condenſation ſubite : mais l'intérieur qui eſt plus clair, n'a pas été ſaiſi ni condenſé ſi ſubitement. Les cailloux petits & graveleux ſeroient peut-être devenus gros, purs & parfaits s'ils n'euſſent pas été interrompus dans leur formation.

Le caractere de ces ſortes de pierre eſt d'être ou lamelleux; alors c'eſt un *ſilex* dur & formé par ſtillation ou épanchement : s'il eſt en maſſes ſphériques, irrégulieres, & avec une croute blanche, alors il eſt formé par conglutination, & le centre en eſt criſtalliſé comme du quartz : s'il eſt en maſſes grenues, poreuſes, friables, ſans dureté, & s'il ne ſe caſſe pas en fragmens convexes d'une part & concaves de l'autre; alors il eſt formé par aggrégation.

Les cailloux un peu tranſparens & d'un grain fin, comme les belles agates, ne ſe vitrifient point ſans addition : il faut les mêler avec une ſuffiſante quantité de ſel alkali. Les cailloux blancs ſont eſtimés les meilleurs dans l'uſage de la verrerie, parceque ne contenant point de particules métalliques, ils ne donnent au verre aucune couleur. Ceux qui ſont durs, d'un tiſſu ſerré & uni, colorés & demi-tranſparens, ſont des ſortes d'agates : la ſubſtance eſt la même. La couleur met ſeule la différence entre ce que l'on nomme *Sardoine*, *Onice*, *Chalcédoine*, *Cornaline* & *Jade*. Voyez *chacun de ces mots & l'article* AGATE.

CAILLOU D'ANGLETERRE. *Voyez* ASTROÏTE & POUDINGUE.

CAILLOUX D'ALENÇON, DE BRISTOL, DE MÉDOC, DU RHIN, &c. *Voyez* CAILLOUX-CRISTAUX.

CAILLOUX-CRISTAUX. On appelle ainſi des pierres dures, plus ou

moins tranſparentes, de différentes couleurs & de différentes formes : ce ſont pour la plûpart, des criſtaux de roches ou des quartz. Tels ſont le Caillou en quille ou Diamant d'Alençon qui ſe trouve dans le granit du Village de Hertrey près d'Alençon ; les criſtaux polyedres qui ſe trouvent enfermés dans des pierres arrondies & en forme de geode, & qu'on trouve en Dauphiné près d'Orel, de Remuſat & de Die ; le caillou arrondi de Médoc en Guyenne ; le caillou oval du Rhin & de Briſtol, &c. *Voyez* CRISTAL DE ROCHE & QUARTZ.

CAILLOU D'ÉGYPTE. Eſpece de Silex opaque & maculé. C'eſt une eſpece de *Jaſpe*. Voyez *ce mot.*

CAILLOU DE RENNES. Eſpece de *Poudingue*. Voyez *ce mot.*

CAKATOCHA. *Voyez* KAKATOU.

CAKILE. Quelques Auteurs prétendent que c'eſt un raifort marin. Quoi qu'il en ſoit, cette plante croît ſur les parages élevés des mers dans les lieux pierreux : elle pouſſe beaucoup de tiges, hautes d'un pied. Ses feuilles ſont oblongues, plus ou moins étroites, graſſes, d'un goût âcre & ſalé. Ses fleurs de couleur purpurine, reſſemblent à celles de la Roquette. Il leur ſuccede pour fruit, des gouſſes courtes, pointues, ayant la figure du fer d'une pique, & renfermant chacune deux ſemences : on s'en ſert dans les lieux où cette plante naît, pour le ſcorbut & pour la colique néphrétique.

CALAF. On croit que c'eſt une eſpece de ſaule étranger, qui naît en Syrie aux lieux humides, & dont il eſt fait mention dans quelques Auteurs, ſous les noms de *Ban*, de *Safſaf* & de *Zarneb*. Sa fleur naît avant la feuille. Cette fleur eſt longuette, blanche, lanugineuſe, odorante : ſes feuilles, graſſes au toucher & de couleur perlée, ſont beaucoup plus grandes que celles de ſaule ordinaire. Les Egyptiens diſtillent les fleurs, & en tirent cette fameuſe eau cordiale, qu'ils appellent *Macahalef*, dont ils font uſage pour reprimer le trop grand deſir de l'acte vénérien. On prépare auſſi à Damas de cette eau, & l'odeur en eſt ſi agréable & ſi pénétrante qu'elle ſuffit pour diſſiper la défaillance. Les Maures s'en ſervent tant intérieurement qu'extérieurement, dans les fiévres ardentes & peſtilentielles. Lémeri dit que le ſaule, que nous appellons *Marſeau*, eſt ſi ſemblable à ce calaf, que l'Ambaſſadeur de Perſe qui vint à Paris en 1715, en fit ſoigneuſement ramaſſer les fleurs pour les diſtiller, & en boire l'eau qu'il regardoit comme un puiſſant rafraîchiſſant.

CALALOU. *Ketmia Braſilienſis, folio ficus, fructu pyramidato ſulcato.* Cette plante rampante ſi eſſentielle aux Blancs & aux Négres de la Guyane eſt le Karoulou de *Barrere* : les Habitans l'appellent auſſi *Citrouille*, *Potiron*, *Gombaut* & *Giraumont* : elle monte à quatre ou cinq pieds de haut & porte des fruits tendres, remplis de petites graines mucilagineuſes ; ce fruit étant jeune ſe cueille pour être mangé en ſalade, à l'eau & au ſel. Il eſt bon pour l'eſtomac & convenable aux convaleſcens. Lorſque le fruit eſt mûr, on le hache par petits morceaux avec les feuilles de la plante, on fait cuire le tout avec du lard ; c'eſt le mêts que les Dames Créoles donnent par préférence

préférence aux perſonnes les plus diſtinguées. Quelquefois les *Giraumons* ſont gros comme un melon, leur couleur extérieure eſt verte & mouchetée. La chair de ces fruits eſt jaune, leur chair eſt plus ferme, & d'un goût beaucoup plus relevé que celle de la citrouille, il y en a qui ſentent un peu le muſc : les feuilles ſont preſqu'auſſi larges qu'une aſſiette. Les fleurs ſont jaunes.

CALAMBAC & CALAMBOUC. *Voyez* Bois d'Aloès.

CALAMBOURG ou CUNAMBOURK : bois odoriférant, de couleur verdâtre. Il differe du *Calambouc* qui vient de la Chine, & dont nous avons parlé au mot *bois* d'*Aloës*. Voyez *ce mot*. On emploie le calambourg en ouvrages de tabletterie, & dans les bains de propreté.

CALAMENT, *Calamintha*. C'eſt une plante qui s'éleve environ à la hauteur d'un pied, & qui ſe diviſe en pluſieurs rejettons anguleux. Ses feuilles ſont preſque rondes, un peu pointues, légerement lanugineuſes & rangées deux à deux, l'une vis-à-vis de l'autre.

On fait uſage de trois ou quatre eſpeces principales de calament : ſavoir ; le *calament ordinaire*, le *calament à odeur de pouliot*, le *calament de montagne* ou à grande fleur, & le *calament des champs* ou le *pouliot-thym* : elles portent toutes, dans les aiſſelles des feuilles, des fleurs en gueule, de couleur purpurine, auxquelles ſuccedent quatre embrions qui ſe changent en autant de graines arrondies & noirâtres. Toutes ces eſpeces de plantes ſont remarquables par leur odeur forte & aromatique, qui les rendent utiles dans tous les cas où il s'agit d'inciſer puiſſamment les humeurs viſqueuſes : on en prend en maniere de thé pour provoquer les regles ; appliquées extérieurement, elles atténuent, répercutent & réſolvent.

CALAMINE FOSSILE ou PIERRE CALAMINAIRE, *Calaminaris lapis*. La pierre calaminaire eſt la *Cadmie foſſile* par excellence, *cadmia nativa*, ou, à proprement parler, la matrice, la miniere terreuſe du zinc. *Voyez* ce mot.

La calamine n'affecte point de figure déterminée : elle eſt plus ou moins friable & compacte, de différentes couleurs, & contient, outre le zinc, de la terre, du ſable, du fer précipité, ſouvent de la galène de plomb. *Voy.* ce mot.

Celle qui eſt rouge, contient beaucoup de fer ; celle qui eſt griſe contient beaucoup de zinc, & eſt la meilleure pour convertir le cuivre rouge en laiton. Ainſi toute pierre, appellée *calaminaire*, qui, mêlée avec des charbons & enſuite expoſée à l'action la plus véhémente d'un feu renfermé, ne produit point de zinc, ou qui à un feu découvert ne compoſe point le laiton lorſqu'elle eſt mêlée avec le cuivre roſette & le charbon, n'eſt point une vraie *pierre calaminaire*. C'eſt la regle que nous en donne M. Margraff. Toutes les calamines ſemblent être des réſultats ochracés provenans naturellement de la décompoſition & précipitation du vitriol de zinc & du vitriol martial dans des matrices limoneuſes plus ou moins mêlangées. On trouve la calamine dans les environs d'Aix-la-Chapelle, dans le Duché

de Limbourg, dans le Berry & en d'autres endroits de l'Europe. Elle se présente très souvent sous la premiere couche de la terre. C'est à Namur qu'on la travaille à l'aide des fourneaux & de machines faites exprès, pour en extraire le zinc, & l'associer au cuivre rouge. Cette opération est difficile & curieuse. *Voyez notre Minéralogie*, *& le Dictionnaire de Chymie.* On emploie en médecine la pierre calaminaire à l'extérieur : on l'estime astringente, propre à secher & à cicatriser les plaies & les ulceres; mais pour cela il faut qu'elle soit bien lavée & porphyrisée.

CALAMITE. Epithete que l'on donne au storax en larmes, à cause qu'on le mettoit autrefois dans des roseaux appellées *calami* pour le conserver. *Voyez* STORAX.

CALAMUS AROMATIQUE VRAI ou ROSEAU AROMATIQUE, *Calamus aromaticus verus*. Beaucoup de gens confondent le véritable *calamus* avec l'*acorus* de la premiere espece; mais ces substances different beaucoup l'une de l'autre : il suffit de les examiner dans les boutiques & de les comparer dans les descriptions de Dioscoride, de Pline, de Galien, &c. pour s'en convaincre : l'*acorus* est une racine; *voyez* ACORUS. Le calamus ou roseau aromatique est au contraire la tige d'une plante arondinacée, creuse comme un chalumeau, grosse comme une plume médiocre, genouillée, d'un jaune pâle en dehors, blanche en dedans, remplie d'une substance fongueuse, d'un goût âcre, d'une amertume légere, & d'une assez bonne odeur. On nous l'apporte des Indes & d'Egypte toujours sec, en petites bottes hautes de deux ou trois pieds, faciles à casser. Paludanus, Prosper Alpin & le Portugais Garzias, sont les premiers & les seuls qui aient rencontré & décrit la plante du vrai calamus aromatique. Cette plante s'appelle *Cassabel-Darriru*. Il sort de chaque nœud de la tige deux feuilles longues, pointues, vertes. Ses fleurs naissent aux sommités de la tige & des rameaux, disposées en petites ombelles ou bouquets jaunes, auxquels succedent de petites capsules oblongues, pointues, noires, qui contiennent des graines menues & de la même couleur.

Les peuples des Indes emploient la tige pour assaisonner le poisson & les viandes bouillies; elle fortifie l'estomac, & facilite la digestion : prise en décoction, elle provoque les menstrues; les Egyptiens s'en servent pour appaiser la toux, en en aspirant la fumée avec un chalumeau. Les Indiens en font souvent usage dans les maladies hystériques & les douleurs des nerfs : on l'emploie dans la thériaque, comme propre à résister au venin.

CALAO, *Hydrocorax Indicus*. Cet oiseau, dit M. Allamand, se trouve aux Indes Orientales : il a le bec en forme de faulx, dentelé & surmonté d'une excroissance cornée; ses jambes sont couvertes de plumes jusqu'au talon; ses pieds ont quatre doigts dénués de membranes, trois devant, une derriere; celui du milieu des trois antérieurs est étroitement uni au doigt extérieur jusqu'à la troisieme articulation, & au doigt intérieur jusqu'à la premiere.

CALCAMAR, *Calcamarus*. Oiseau aquatique du Bresil, de la grosseur d'un pigeon. Ces bipedes ne volent point, mais ils voguent en troupes au milieu des mers en s'aidant de leurs pieds & du moignon de leurs aîles. On prétend que ces oiseaux annoncent également le calme & la pluie ; & dans ce tems-là on en voit un si grand nombre autour des vaisseaux, que les Mariniers s'en trouvent importunés.

CALCÉDOINE ou CHALCÉDOINE, *Lapis Chalcedonius*. C'est une pierre qui a été mise dans la classe des pierres fines demi-transparentes. La calcédoine est vitrescente, & semble être de la nature d'un beau caillou, *Silex ;* elle est de couleur blanche, laiteuse, & légerement teinte de gris, de bleu & de jaune : on y distingue toujours trois couleurs. Cette pierre a été aussi nommée *Agate blanche.* Si la teinte du bleu est assez foncée pour approcher du brun ou du noir, la pierre prend le nom d'*Agate noire.* Si la teinte du jaune est assez vive pour approcher de la couleur orangée ou du rouge, la pierre doit être appellée *Sardoine* ou *Coraline.* Voyez *ces mots.* Les calcédoines, dont les couleurs sont les plus nettes & les plus vives, se nomment *Orientales.* Leur blanc est plus beau que celui des calcédoines qu'on trouve en Allemagne & en Flandre.

La calcédoine égale l'agate en dureté : on en fait des bagues ou des cachets, parcequ'on trouve ces pierres ordinairement en petits morceaux ; on en voit cependant quelques vases, mais qui sont rares. On prétend que les Anciens avoient une si grande estime pour la calcédoine, qu'ils ne l'employoient que dans les plus beaux ornemens de leurs édifices ; & que le Roi Salomon la prodigua, pour ainsi dire, dans le magnifique Temple qu'il fit bâtir à Jérusalem : aussi les Empereurs Romains recherchoient-ils cette pierre comme une matiere rare & précieuse.

On donne le nom de *Pierres calcédoineuses* à toutes celles qui ont des nuages ou des teintes laiteuses. Ce défaut est assez commun dans les grenats & dans les rubis : on tâche de faire disparoître ces taches par la maniere de les tailler, en rendant concave l'une des faces de la pierre & l'autre convexe.

La Chymie a trouvé l'art d'approcher de ces beautés de la Nature, par un procédé avec lequel elle imite aussi l'agate & le jaspe.

CALCHITES, *Calchitis.* Voyez COLCOTHAR FOSSILE.

CALCUL, *Calculus.* Aujourd'hui on entend par ce mot, des pierres qui ont beaucoup de rapport avec les pierres des animaux ou bézoards. *Voyez* ce mot.

Le mot *calcul* est même le nom générique de toutes les especes de pierres qui se trouvent dans les divers animaux ; telles que les *perles*, les *pierres d'écrevisses ;* la *pierre des poissons ;* celles des *amphibies*, des *oiseaux* & des *quadrupedes.* Voyez *chacun de ces mots.*

Selon les Lithotomistes, le mot *calcul* est plus particulierement consacré à la pierre qui se trouve en plusieurs endroits du corps humain, & principalement dans la vessie ; dans les ureteres ; dans les reins & dans la vésicule

du fiel. On nomme ces pierres CALCUL HUMAIN ou GRAVELLE, *Calculus humanus* : elles ſont ou ſableuſes ou calcaires, formées par couches concentriques comme le bézoard, tantôt unies, tantôt raboteuſes : celles de la veſſie ſont preſque unies, arrondies ou oblongues, avec une couleur griſâtre & fauve : celles des reins ſont protubérancées comme le fruit du murier ; ce qui fait qu'on les a nommées *pierres murales*. Celles-ci ſont rougeâtres, mais celles du fiel ſont d'un jaune ſafrané.

Nous n'inſiſterons pas ſur les cauſes productrices de cette eſpece de pierre : elles nous ſont peut-être tout-à-fait inconnues. Tirent-elles leur eſſence de la nature & des propriétés de la maſſe du ſang, & des différens fluides qui le compoſent ? tout eſt fort incertain ; & l'on peut dire des recherches que l'on a faites juſqu'ici ſur la formation des pierres & des concrétions graveleuſes dans le corps humain, qu'elles ſont moins une théorie exacte, que quelques obſervations faites au hazard ſur ces ſortes de productions. Il ſeroit cependant à deſirer que quelque perſonne verſée dans l'art de guérir, trouvât les moyens de garantir l'humanité de cette maladie ſi douloureuſe & ſi redoutable. La plûpart des remedes propoſés juſqu'ici pour en détruire le principe, nous paroiſſent tous (excepté les ſavonneux) plus propres à le produire & à l'entretenir, qu'à le diſſiper. Nous croyons cependant devoir parler d'une méthode nouvelle pour diſſoudre la pierre. Elle conſiſte à injecter dans la veſſie de l'eau de chaux, tirée des écailles d'huitres calcinées ; par ce moyen l'eau de chaux n'eſt point affoiblie : elle agit immédiatement ſur la pierre avec toute ſa vertu. M. Roux explique le réſultat de cette action, en diſant que ce n'eſt qu'en décompoſant le ſel ammoniac de la pierre, que l'eau de chaux parvient à décompoſer cette concrétion.

CALDERON, *Calderonus*. Second poiſſon, pour la groſſeur, après la baleine. Il a le corps plus court ; mais il eſt également de la claſſe des ſouffleurs, c'eſt-à-dire, qu'il a une ouverture par où il lance l'eau. Sous le regne de François I, on en a vu deux à Paris. La peau, la graiſſe, la chair, la langue, les poumons, tout eſt comme dans la baleine, peut-être en eſt-il une eſpece. *Voyez* le mot BALEINE.

CALEBASSE. *Voyez* à l'article COURGE.

CALEBASSE DE TERRE. Cette plante, dit M. de Prefontaine, n'a aucun rapport avec le Calebaſſier. Elle eſt rampante & tient du genre des *coloquintes* ; *voyez* ce mot. On en tire un excellent vomitif : dans le pays de Cayenne on en cultive de pluſieurs eſpeces ; 1°. la calebaſſe de terre, *colocynthis oblonga* ; 2°. la petite calebaſſe, *parvo fructu turbinato* ; 4°. & la calebaſſe d'herbe, *fructu flavo pyriformi*, BARR.

CALEBASSIER D'AMÉRIQUE, *Cucurbitifera arbor Americana*. C'eſt un grand arbre qui croît principalement à Marpio, contrée de l'Amérique, & dont on ne peut preſque point ſe paſſer dans aucune habitation. Son tronc eſt tortueux, couvert d'une écorce griſâtre & raboteuſe : fort branchu. Son bois eſt plus coriace que dur. Ses feuilles, d'un beau verd & épaiſſes, ont cinq ou ſix pouces de longueur & un pouce de largeur : elles ſont attachées

les unes après les autres le long de la branche. Ses fleurs sont blanches, faites en cloche & découpées en divers segmens : il leur succede des fruits de la figure de nos calebasses, recouverts d'une écorce ligneuse très dure, épaisse de deux lignes & pleins d'une chair pulpeuse qui contient plusieurs semences brunâtres faites en cœur ; on reconnoît que les calebasses sont mûres, quand la queue qui les attache à l'arbre se flétrit & se noircit : alors on peut les détacher. Il y a des habitans qui varient la forme de la calebasse ; quand elle est à moitié mûre, ils la serrent avec force, suivant la figure à laquelle ils veulent l'assujettir. Ce fruit est nommé par Lémeri, *calebasse de Guinée* ou d'*Afrique*, parceque cet arbre, apporté d'Amérique, y est aussi cultivé. On nomme ce fruit *machamona* en Guinée, *choyne* ou *cuieté* dans la nouvelle Espagne, & *couïs* dans nos Colonies Françoises.

On creuse ces calebasses en y jettant de l'eau bouillante pour faire macérer la pulpe, afin de les vuider ; & alors elles font d'excellentes bouteilles. Lémeri dit que les Cannibales en font de petits vases, qu'ils emploient particulierement pour un mystere qui regarde leur Divinité : ils les creusent également & les emplissent de maïs & d'autres semences ou de petites pierres, & les ornent au-dehors de plusieurs sortes de plumes ; puis les ayant percés par le bas, ils y mettent un petit bâton, & le fichent en terre. Ces peuples ont coutume de garder avec beaucoup de respect trois ou quatre de ces fruits, ainsi accommodés, dans chacune de leurs cabanes : ils les appellent *Maraka* & *Tamaraka*. Ils croient, quand ils manient ce fruit & l'entendent faire quelque bruit, à cause des grains & des petites pierres qui sont dedans, qu'ils parlent avec leur Toupan, c'est-à-dire, avec leur Dieu, & qu'ils ont de lui certaines reponses. Ils sont entretenus dans cette superstition par leur *Paigi* ou *Devin*, qui leur fait croire qu'avec le parfum du tabac, & certains enchantemens & marmotemens, ils donnent une vertu divine à leur Tamaraka.

Les Indiens polissent l'écorce du couis, & en font divers vases pour boire & pour manger, qu'ils émaillent agréablement avec du roucou, de l'indigo & autres belles couleurs apprêtées dans de la gomme d'Acajou. Leurs desseins à la sauvage sont assez justes pour des gens qui ne font usage ni de regle ni de compas. On voit quelquefois de ces ouvrages dans les cabinets des Curieux. On fait de ces couis, divers ustensiles de cuisine, notamment des plats ; & quoiqu'ils soient de bois, on ne laisse pas que d'y faire chauffer de l'eau. Le calebassier fournit seul la plus grande partie des petits meubles des ménages des Caraïbes, de nos Negres & des Etrangers qui vont aux Isles. Le *coyemboue*, si utile aux Negres & aux Sauvages pour serrer & conserver proprement leur mangeaille, n'est qu'une calebasse vuidée, ayant une ouverture à pouvoir y passer la main ; on bouche exactement cette ouverture au moyen d'un morceau de calebasse taillée en calote.

Les habitans des lieux où croît le calebassier, regardent la pulpe de son fruit comme une panacée pour un grand nombre de maladies & d'accidents. Ils en retirent une liqueur semblable à notre limonade. Aujourd'hui l'on

eſt dans l'uſage de faire bouillir cette pulpe, d'en paſſer la décoction par un linge, enſuite de la mêler avec du ſucre, & d'en former un ſirop laxatif, dont on fait grand uſage aux Iſles pour faire vuider le ſang caillé : ce ſirop devient commun actuellement en France, où on l'emploie pour la poitrine. Les oiſeaux du pays qui ont le bec fort & robuſte, percent ce fruit pour en manger la chair dont ils ſont fort friands. La chair de ce fruit deſſéché, dit Lémeri, a un goût auſſi agréable que le pain d'épice.

Miller nous apprend qu'on a cultivé, par curioſité & avec ſuccès en Europe, ce calebaſſier d'Amérique, dans une ſerre d'une chaleur tempérée. Cet arbre demande une terre légere & de fréquents arroſements : on le multiplie de rejettons ou de graines fraîches.

On nomme en Amérique *calebaſſe d'herbe*, notre calebaſſe ou gourde Européenne qui y a été tranſportée. Quoique ſon écorce ſoit plus épaiſſe que celle de la calebaſſe d'arbre, elle eſt moins propre à contenir des liqueurs, parceque cette écorce molle & ſpongieuſe leur fait contracter un mauvais goût. *Voyez* COURGE.

CALENDRE. *Voyez* CHARENÇON.

CALESIAM. Grand arbre du Malabar, dont le bois eſt de couleur de pourpre, uni & flexible : ſes fleurs croiſſent en grappes à l'extrémité de ſes branches ; elles reſſemblent aſſez à celles de la vigne : elles ſont ſuivies de baies oblongues, vertes, couvertes d'une peau mince, pulpeuſes, inſipides, contenant un noyau verd applati qui renferme une amande blanche. Lorſque les feuilles du *caleſiam* viennent à tomber, il naît au tronc & aux branches, une excroiſſance ridée en forme de rein, verdâtre, & produite par la piquure d'une eſpece d'inſecte qui cherche dans cet arbre une retraite & de la nourriture.

Le *caleſiam* donne du fruit une fois l'an, depuis dix ans juſqu'à cinquante. Son écorce pulvériſée & mêlée avec le beurre, s'emploie avec ſuccès dans les ulceres malins, & calme les douleurs de la goutte : cette même écorce, ainſi que les feuilles priſes en théiforme, provoquent l'accouchement.

CALIN, eſt, ſelon Lémeri, un métal compoſé de plomb & d'étain par les Chinois, & dont on fait pluſieurs uſtenſiles au Japon, à la Cochinchine & à Siam ; telles ſont la plupart des caffetieres & boîtes de thé, fabriquées à la Chine, que nous voyons quelquefois ici, & qui ont la propriété d'être flexibles & de ſe boſſuer ſans ſe caſſer : on prétend même que les habitans de ces contrées en couvrent leurs maiſons, & qu'ils en fabriquent des eſpeces de bas alloi. Ce qu'il y a de certain, c'eſt que par un mélange d'étain & plomb d'Europe, on ne parvient pas à faire de ſemblables uſtenſiles.

CALLIMUS. Nom que les Naturaliſtes donnent au noyau détaché qui ſe trouve dans la *Pierre d'Aigle* & les *Geodes*. Voyez *ces mots*.

CALMAR, *Loligo*. Eſpece de poiſſon mol fort ſingulier, ayant la tête entre les pieds & le ventre, & qu'on prétend avoir la faculté de voler. Il eſt, ſelon l'illuſtre Linnæus, du genre des Seches & dans la claſſe des Zoophytes. *Voyez* ces mots.

Le *calmar*, ainſi nommé du rapport qu'il a avec une écritoire par ſa figure, ou parcequ'il peut fournir une ſorte d'encre pour écrire, a quelque choſe de commun avec le *polype*, & particulierement avec la *ſeche*; même configuration dans les pieds, on lui voit les longues jambes, la tête, les yeux, la bouche, la langue, le conduit pour jetter la liqueur noire, & quelques parties intérieures ſemblables à celles de la ſeche. En effet, il s'accouple de même : les femelles fraient en Octobre, & même plus tard; elles dépoſent leurs œufs en haute mer. M. Needham dit qu'on voit beaucoup de ces poiſſons ſur les côtes de Portugal. S il y a quelque choſe de différent dans le calmar & la ſeche, c'eſt que le corps du calmar eſt long, rond, & finiſſant en pointe; tandis que celui de la ſeche eſt court & large, de même que ſon os qui eſt d'ailleurs friable & ſpongieux. Celui du calmar eſt étroit, cartilagineux & un peut ranſparent. Sa jambe droite eſt plus groſſe: ſes aîles, plus larges & terminées en pointes, n'environnent pas, de même que dans la ſeche, tout le ventre. Le calmar mâle n'a qu'un conduit en dedans : les femelles en ont deux. Ces animaux rejettent encore une humeur rouge, qui les rend rougeâtres, de même que les poiſſons mols, quand ils ſont cuits. On remarque encore que les calmars ont une chair plus molle que la ſeche. Ils ont huit filets aſſez courts; une eſpece de bec fort dur : leurs nâgeoires leur ſervent à nâger dans l'eau, & à voler, dit-on, ſur terre. Leur vol préſage la tempête : ils ſont ſouvent en troupes. Ce poiſſon n'a jamais été beaucoup eſtimé dans les aliments; tel eſt le jugement du Scholiaſte Ariſtophane & de Suidas. Il dit cependant que les calmars que fourniſſoit le Golfe d'Ambracie, étoient, dans les mets froids, les plus eſtimés à Rome.

On rencontre quelquefois de petites eſpeces de calmars, qui different de la précédente par leur petiteſſe, & parceque leurs nâgeoires ſont plus pointues, & leur ſortent un peu plus bas qu'au grand calmar. Les *loups de mer* cherchent volontiers ces poiſſons jeunes pour en faire leur proie; mais ils la manquent ſouvent, les calmars ayant la propriété de jetter à volonté une liqueur noire, contenue dans deux réceptacles ou canaux, ſitués dans leur ventre qui trouble l'eau, & maſque leur route; à ce défaut ils s'élevent, dit-on, dans l'air, & échappent par ces moyens à l'avidité de leur ennemi. La calmar vit de petits poiſſons, d'*écreviſſes* & de *langouſtes de mer*. M. Needham, dans ſes nouvelles obſervations microſcopiques, a découvert le premier la ſemence dans le calmar mâle & du frai dans les femelles : les détails dans leſquels il eſt entré à cet égard & ſur l'animal entier, méritent d'être lus dans l'Auteur même, on en trouve l'extrait dans l'Encyclopédie au mot CALMAR.

CALUMBÉ, racine d'un arbre inconnu, qu'on nous apporte des Indes en morceaux de la groſſeur du pouce; elle eſt jaune, amere & ſans odeur ſenſible. Cette racine paſſe à Bengale pour un ſpécifique contre les coliques, les indigeſtions & contre *le mort du chien*, maladie fâcheuſe, dont les accidens ont rapport au *Colera morbus*.

CAMAGNOC. Eſpece de magnoc qui ſe cultive à Cayenne ; & dont on arrache la racine au bout de ſept mois ; on la mange alors grillée ou bouillie. Si on la laiſſe plus long-tems en terre, elle n'eſt bonne qu'à être réduite en farine & à être travaillée comme le magnoc, avec cette différence que l'eau qui en ſort n'eſt pas dangereuſe ; ſa farine même eſt préférée à celle de magnoc : on en fait d'excellente *caſſave* & de très bon *mateté :* voyez MAGNOC *à l'article* MANIHOT.

CAMARIGNE, en latin *Empetrum.* C'eſt une plante haute d'un pied & demi, qui pouſſe des tiges rameuſes, aiſées à rompre, & couvertes d'une écorce noirâtre, garnies de feuilles vertes, brunes & menues comme celles de la bruiere. Elle porte des fleurs à étamines, de couleur herbeuſe ; ſéparément ſur le même pied naiſſent en automne de fort jolis fruits qui ſont des baies rondes, blanches, tranſparentes, perlées, pleines d'un ſuc acide qui même plait beaucoup au peuple, propres pour les fébricitans. Cette plante croît dans les lieux ſabloneux du Portugal.

On diſtingue une autre eſpece de *camarigne* que des Botaniſtes rangent ainſi que la précédente parmi les bruyeres ; cette ſeconde eſpece de camarigne s'appelle *bruyere à fruit noir :* c'eſt un arbriſſeau qui s'étend beaucoup plus qu'il ne s'éleve : il pouſſe du pied pluſieurs tiges d'une écorce rouſsâtre qui rampent par terre & s'étendent au loin. Sa feuille reſſemble beaucoup à celle de la bruyere commune. Ses fleurs qui paroiſſent depuis Juillet juſqu'à la fin d'Août ſont d'une couleur herbeuſe, blanchâtre & viennent en bouquet au bout des branches : ſes fruits ſont des baies rondes & noires, pleines de ſuc, dont les coqs de bruyere ſe nourriſſent par préférence ; les terres mouſſeuſes & ſteriles & humides ſont celles où cet arbriſſeau ſe plait le mieux : il a une vie fort dure, ſoutient les plus grands froids, & même les émanations métalliques ſans en périr : pour multiplier cet arbriſſeau, il faut en ſemer les baies encore verdâtres : on le multiplie auſſi de plant.

CAMBROUZE. *Voyez* à l'article VOULOU.

CAM-CHAIN, eſpece d'orange qui croît au Royaume de Tonquin, d'une odeur agréable, d'un goût délicieux, dont la peau eſt épaiſſe & remplie d'inégalités. On permet l'uſage de ce fruit même aux malades.

CAME, *Chama.* Les Conchyliologiſtes donnent ce nom à un genre de coquillage bivalve, dont on connoît pluſieurs eſpeces. D'après les figures & les deſcriptions de ce coquillage données par les Anciens, les cames ſont faciles à reconnoître : on peut les diviſer en rondes ou ovales régulieres, & ovales irrégulieres. Ces dernieres ont un des bords de la coquille ondé ou comme replié. Les premieres ſont les vraies cames : on appelle les ſecondes *Palourdes ;* & les troiſiemes, *Lavignons.* Toutes les cames ont les deux pieces égales, convexes, parfaitement ſemblables, & n'ont point d'oreilles comme les *peignes. Voyez* ce mot. Il y en a de minces & d'épaiſſes, de renflées & de plattes, de rudes & de liſſes, indiſtinctement dans chacune des trois formes précédentes. L'animal qui habite la coquille, l'ouvre

&

& la ferme à son gré, comme font tous les autres bivalves, dont les battans ferment exactement. Il est commun à toutes les cames de vivre enfoncées dans le sable ou la fange, & de s'y enfoncer d'autant plus, que leurs trachées ont plus de longueur.

Les cames sont plus ou moins grandes, fragiles & différemment colorées: on les trouve souvent sur le rivage, dans la fange, sous la mousse, parmi les pierres. Quand la mer est tranquille, & que ces coquillages y ont un vent favorable, ils baissent une de leurs coquilles & élevent l'autre, celle-ci leur sert de voile & l'autre de navire; quand ils sentent un vaisseau qui approche d'eux, ou s'ils sont attaqués de quelque gros poisson, qui veuille en faire sa proie, ils referment leur coquille à l'instant, & cette petite flotte disparoit en se plongeant au fond des eaux: dans tout autre tems, ils sont si pesans qu'ils ne peuvent pas nâger.

Il ne faut pas confondre les *cames*, avec les *cœurs de bœuf* ou *bucardes*, ni avec la *telline* & *le peigne*. Voyez *ces mots*. La came est moins longue & plus épaisse que la telline: elle n'est pas garnie d'oreilles comme le peigne. Voici la nomenclature de quelques variétés tirées des cinq especes de cames, & qui sont connues dans tous les cabinets: l'Ecriture Arabique ou Chinoise, la Tricotée ou la Corbeille, la Coquille de Venus ou le *Concha Veneris*, la Vieille ridée, la Pelourde, la Chagrinée, le Zig-zag, la Came violette, &c. On appelle les cames pétrifiées *chamites*. Voyez *l'article* PÉTRIFICATIONS.

CAMÉE. Nom que l'on donne à des portions d'*onix* & de *coquilles* sculptées ou gravées. *Voyez* ces mots.

CAMÉLÉE, GAROUPE, OLIVIER NAIN, *Chamælea*. C'est une plante qui pousse, en maniere d'arbrisseau, plusieurs tiges rameuses, dont les feuilles sont assez semblables à celles de l'Olivier: elle porte des fleurs jaunâtres d'une seule piece, coupées en trois parties: il leur succede un fruit à trois noyaux, d'abord verdâtre, mais qui devient rouge en mûrissant, & noir en vieillissant. Cette plante, dont la racine est dure & ligneuse, croît aux lieux incultes dans les pays chauds, comme en Italie & en Languedoc. C'est un purgatif très violent, dont les anciens faisoient usage, mais que l'on a abandonné à cause de sa qualité brûlante: on l'emploie extérieurement pour déterger les vieux ulceres.

CAMÉLÉON ou CHAMEAU-LION, *Cameleo*. Nom que les Grecs ont donné à un animal d'une figure assez hideuse, & qui, quoique chétif, est fameux dans l'Histoire par son changement de couleur, tantôt en bleu, tantôt en jaune, tantôt en verd, & par sa maniere particuliere de se nourrir. Tant de particularités, en attirant notre admiration, lui ont acquis toute sa célébrité, & l'ont rendu le symbole le plus renommé dont on se soit servi dans la morale & dans la rhétorique pour représenter la lâche & trop commune complaisance des Courtisans & des Flatteurs. On distingue plusieurs especes de caméléons qui se trouvent au Mexique, en Arabie, en Egypte, &c.

Le caméléon le plus ordinaire & le plus grand de tous, eſt celui d'Egypte. M. Perrault, de l'Académie des Sciences, en a diſſéqué un qui avoit onze pouces & demi compris la queue. Cet animal ovipare nous paroît avoir beaucoup de conformité avec les lézards : il a également quatre pieds; & ſes œufs, au-lieu d'être couverts de peau, ne le ſont que d'une épaiſſe membrane. Il n'eſt pas fort vîte à la courſe, parceque ſes jambes peu longues, & ſes pieds qui ſont fendus en deux parties, dont l'une a deux doigts & l'autre trois, qui ſont joints enſemble en la maniere des mitaines de laine que portent les payſans, paroiſſent plutôt faits pour ſe percher ſur un arbre, que pour courir, ſemblablement en cela à ceux des perroquets. Le caméléon differe encore un peu du lézard par ſon dos qui n'eſt pas plat, ainſi que par ſa tête qui eſt garnie en ſon ſommet d'une crête ou eſpece de caſque.

La figure du caméléon eſt aſſez irréguliere : ſon dos eſt fort courbé; ſa tête, fort groſſe à proportion de ſon corps, eſt ornée extérieurement d'une crête, & intérieurement d'une couronne triangulaire, oſſeuſe, dont les angles ſont bordés dans leur contour de petits boutons perlés, qui s'étendent auſſi ſur le nez & ſur le front : les yeux ſont très beaux, tantôt gros, tantôt petits, bordés d'un anneau, & placés de maniere que l'un peut regarder en haut & l'autre en bas, c'eſt-à-dire de différents côtés : il n'a point d'oreilles, & paroît ne recevoir, ni produire aucun ſon articulé. Son muſeau eſt formé en pointe obtuſe avec deux petites ouvertures qui lui ſervent de narines : ſa gueule eſt ample, ſes mâchoires garnies de très petites dents; ſa langue eſt longue & viſqueuſe, ſon ventre fort gros; ſa gorge & la longueur du corps, tant en deſſus qu'en deſſous, ſont garnies d'une rangée d'eſpeces de petites dents en forme de ſcie ou de herſe, qui regnent en diminuant inſenſiblement juſqu'au bout de la queue qui eſt rebouclée, toujours friſée, & cerclée de petites bandes, recourbée en haut dans les femelles, pendante & moins bouclée dans les mâles; ce qui s'obſerve auſſi dans les lézards. Le dos & le ventre ſont d'un cendré pâle ou obſcur : les côtés du ventre ont une couleur cendrée, & paroiſſent comme recouverts de petites écailles rouſsâtres, ondées & marbrées d'un gris de ſouris. Il a dix-huit côtes, & ſon épine a ſoixante & quatorze vertebres, y compris les cinquante de ſa queue. L'épine du dos & la queue avancent en arcade. Ses pieds ſont compoſés de cinq doigts, dont le premier eſt uni au pouce, & les trois autres ſont auſſi joints enſemble : ſes doigts finiſſent par de petits ongles pointus & crochus qui ne ſont point joints, mais ſéparés & libres dans leur jeu, afin que par ce moyen l'animal puiſſe d'autant mieux ſe cramponer quelque part. Un cal épais couvre tellement la plante des pieds, qu'il forme dans quelques-uns une eſpece de talon qui leur ſert de point d'appui. Cette deſcription du grand caméléon convient auſſi à celui du Mexique.

Le caméléon Oriental ou d'Amboine, eſt fort ſemblable à celui d'Egypte : il n'en differe que par la forme de la couronne, qui eſt une ſorte de capuchon garni par derriere d'un bord large, & en deſſus de petites écailles blanches.

Celui de Ceylan tire ſur la couleur de ſafran. Les écailles de ſa crête ſont

convexes ; son museau est plus pointu : il a un gozier fort large, & une langue très longue qu'il darde fort avant pour englumer les insectes. Il n'a que le dessous de la gorge & du ventre hérissé. L'épine de son dos est, comme dans tous les caméléons, relevée, aiguë & continuée avec sa queue par un grand nombre de vertebres assez rudes au toucher.

Le caméléon d'Afrique est noirâtre, & paroît orné sur le dos d'un peigne blanc ou herse, & d'une large bande noirâtre, du milieu de laquelle ce peigne semble naître : ses jambes sont longues, ses pieds gros, & la partie de derriere si calleuse, qu'elle lui sert de talon sur lequel il peut s'appuyer.

Celui du Cap de Bonne-Espérance est marbré de blanc & de bleu : sa couronne est plate & s'étend depuis la pointe du museau jusques sur le col, où elle se plisse en forme de colet : il est couvert de petites écailles minces & relevées en bosses.

On trouve encore des caméléons dans les pays qui bordent le Sénégal & la Gambra : les Negres du Cap de Monte appellent cet animal *Barotso* ; il est de leur religion de les conserver, & de ne pas permettre qu'on les tue, mais d'en manger la chair étant dessechée, & de les secourir lorsqu'ils veulent descendre de quelque hauteur. En effet, dans cette besogne, l'animal avance fort sérieusement & très lentement un pied & puis l'autre. En s'attachant de sa queue à tout ce qu'il rencontre en chemin, il se soutient de cette maniere, jusqu'à ce qu'il trouve quelque assistance ; lui manque-t-elle, il tombe aussi-tôt à plat. Sur terre leur mouvement est tardif comme celui de la tortue, mais fort grave : celui de leur respiration est aussi irrégulier que chez les grenouilles & les lézards. Ces animaux vivent, les uns plusieurs mois, les autres plusieurs années. Dans le pays d'Angola, ils font leur demeure dans les rochers, dans les cavernes, dans les autres lieux cachés & humides, quelquefois sur les arbres. Ils ne poussent aucun cri ; mais s'ils se trouvent en danger d'être pris, ils ouvrent la gueule & sifflent comme une couleuvre : ils ont pour ennemi le *Mangouste*. Voyez *ce mot*.

Comme le caméléon ne se nourrit que de mouches, de moucherons, de sauterelles & de fourmis, la Nature lui a donné une langue platte en dessus, pointue en dessous, de la longueur de son corps, qu'il peut étendre & retirer facilement. Veut-il attrapper sa proie, il lui suffit de darder sa langue fort avant, de la replier autour d'une branche d'arbre où montent les fourmis & d'autres insectes ; aussi-tôt qu'il en a surpris dans leur passage, il retire, avec une vîtesse & une adresse merveilleuses, sa langue vers le gosier, & les avale avec plaisir. Cette maniere de vivre & de saisir sa proie n'est pas particuliere au caméléon : elle lui est commune avec l'animal nommé par excellence le *Mangeur de fourmis*. Voyez *ce mot*.

Au surplus, le caméléon vit quatre à cinq mois sans prendre aucune nourriture apparente ; il se contente au beson d'ouvrir la bouche pour recevoir l'air frais. C'est sur-tout en ce moment que l'animal découvre sa satisfaction & les différentes passions qui l'agitent, par ses mouvemens pleins de gentil-

leſſe & par la variété de ſes couleurs éclatantes. Il eſt bien ſingulier que la couleur de cet animal, endormi ou mort, ſoit preſque toujours d'un jaune luiſant; mais qu'étant éveillé ſa couleur habituelle ſoit le gris de ſouris pâle, & fréquemment un beau verd tacheté de jaune, quelquefois marqueté de brun-foncé ſur le corps & ſur la queue; d'autres fois d'un brun-clair, mais jamais rouge. Lémery dit que dans la joie, cet animal eſt d'un vert d'émeraude, mêlé d'orangé, entre-coupé de bandes griſes & noires : dans la colere, il eſt livide & obſcur : dans la crainte, il eſt pâle & d'un jaune effacé. Il varie ſans ceſſe ces couleurs, ſouvent trois ou quatre fois dans l'eſpace d'une demi-heure, & en apparence plutôt à ſon gré, que par la communication des objets voiſins. Cependant le Voyageur Barbot dit, dans ſa *Deſcription de la Guinée*, que ces animaux ont la peau fort mince, tranſparente, & plus ſuſceptible par conſéquent de toutes les couleurs qui en approchent; & le Voyageur Bruin atteſte avoir vû quelquefois le caméléon prendre la teinte des objets les plus proches. Si leur peau eſt mince, tranſparente & unie, elle peut bien avoir l'effet d'un miroir pour réfléchir exactement les divers rayons de couleur qui tombent ſur elle; & dans certaines circonſtances faire un ſi beau mêlange d'ombre & de lumiere, qu'on ne voit point de plus belles nuances dans la Nature. Le P. Feuillée, Minime, prétend, dans ſon *Journal d'Obſervations Phyſiques, Mathématiques & Botaniques*, que le changement des couleurs de cet animal vient des divers points de vûe où on le regarde. Un autre Auteur avance que ce phénomene eſt dû aux différentes qualités de l'air froid ou chaud qui environne l'animal. Toutes ces diverſités d'opinions nous laiſſent indécis ſur ce changement de couleurs. Se fait-il par ſuffuſion, ou par réflexion, ou par la diſpoſition des particules qui compoſent ſa peau ? Le même Narrateur Bruin, cité ci-deſſus, dit qu'ayant fait l'ouverture d'un de ces animaux pour obſerver les inteſtins, il y trouva quelques œufs de la groſſeur de ceux des petits oiſeaux, joints enſemble par une eſpece de fil; mais il fut ſurpris de n'appercevoir aucun boyau, ni les autres parties communes à la plûpart des bêtes.

Nous avons vû, en différens pays, des caméléons attachés à des branches ou à un bâton, & demeurer comme immobiles, tourner ſeulement les yeux de tems en tems, & périr de cette maniere, conſumés de maigreur, tellement qu'on leur comptoit les côtes : auſſi ſont-ils faciles à deſſécher. On les conſerve en cet état dans les Cabinets des Curieux. Mathiole rapporte pluſieurs ſuperſtitions des Anciens touchant le caméléon, qui toutes montrent que les Naturaliſtes ont quelquefois débité des choſes auſſi fabuleuſes que les Poëtes.

CAMÉLÉOPARD, *Cameleo-Pardalis*. Animal que les Italiens nomment *Giraffa*, dont la tête & le col ſont comme celui du chameau, & dont le dos eſt tacheté de blanc ſur un fond rouſsâtre, à la maniere des léopards. Il a le pied fourchu comme le bufle : il n'eſt pas ſi gros que l'éléphant, mais il eſt plus haut : il a les crins du cheval. Sa langue eſt longue de deux pieds : il s'en ſert pour brouter l'herbe, les feuilles, les branches d'arbres. Il n'a point de

dents incisives à la mâchoire supérieure ; mais il en a huit à l'inférieure. Sa tête est ornée de deux cornes simples & très courtes : il a le col long, les cuisses de devant beaucoup plus longues que celles de derriere : il paroît boîter en marchant.

Le caméléopard se trouve en Asie, dans l'Abyssinie & en Pamphilie. C'est un animal doux à gouverner. Plusieurs Empereurs Romains ont orné leurs Triomphes de quelques-uns de ces animaux.

CAMELINE ou SESAME D'ALLEMAGNE, en latin *Camelina.* C'est une plante annuelle, qui ne s'éleve guere plus haut que le lin, & que l'on seme de même que lui en Flandre, pour exprimer l'huile de sa graine. Cette plante n'est pas rare aux environs de Paris dans les seigles, les orges & les avoines. Elle porte des fleurs jaunâtres, en croix, qui donnent des fruits ou petites siliques en forme de poire, dans lesquelles sont des semences triangulaires, dont les petits oiseaux sont très friands. Sa tige est garnie de feuilles longuettes, qui, par leur base, embrassent la tige, de façon que les deux côtés représentent deux appendices ou oreilles. La caméline croît aux lieux montagneux. L'huile qu'on en retire est très propre pour adoucir la peau & pour la lampe. L'on en distingue encore de deux especes ; l'une dont la tige est verdâtre, remplie de moëlle blanche, qui a les feuilles semblables à celles du pastel cultivé, laciniées par la base : ses fruits ne contiennent qu'une semence. La derniere espece differe de la précédente par sa petitesse : c'est le faux *Chouan.* Voyez *ce mot.*

CAMOMILLE, *Chamæmelum.* Outre l'espece ordinaire, qui a une odeur de drogue, on fait aussi usage de deux autres especes ; savoir, la *Camomille romaine* qui a une odeur très agréable, & la *Camomille puante* ou *maroute.* Les tiges des camomilles soutiennent des feuilles laciniées & découpées ; des fleurs radiées, dont le disque est jaune & la couronne blanche. La Romaine, *Chamæmelum odoratum*, se cultive dans les jardins, à cause de ses fleurs blanches & doubles. Les deux premieres especes s'emploient dans les cataplasmes émolliens, résolutifs, adoucissans, conjointement avec le mélilot. L'infusion des fleurs de ces plantes est très utile dans les coliques. On retire de la camomille une huile d'un bleu de saphir, & qui possede les propriétés de la plante.

La camomille puante, *Cotula fœtida*, est si âcre, qu'on a vu des personnes qui, pour en avoir ramassé une certaine quantité, ont ressenti de très vives douleurs, & ont eu les bras & les pieds tout couverts de cloches. De la farine de seigle mêlée avec de l'huile & du vin, ont appaisé ces douleurs & guéri le mal. Des deux premieres especes de camomille, l'huile faite par infusion, & mêlée avec parties égales d'huile de millepertuis & d'esprit-de-vin camphré, est très propre pour les douleurs de rhumatismes, étant appliquée sur la partie malade, que l'on recouvre de linges chauds.

CAMPAGNOL. Petit animal encore plus commun & plus généralement répandu que le *Mulot :* celui-ci ne se trouve guere que dans les terres élevées. Le campagnol se trouve par-tout, dans les bois, dans les champs, dans

les prés, & même dans les jardins. Il est remarquable par la grosseur de sa tête, & aussi par sa queue courte & tronquée, qui n'a guere qu'un pouce de long, & est recouverte de poils; au-lieu que celle du mulot en est dépourvue. Ce petit animal ressemble tout-à-fait au rat d'eau pour l'organisation intérieure; mais à l'extérieur, il en differe beaucoup, ainsi que par le naturel & les mœurs. Sa longueur, depuis le bout du nez jusqu'à l'origine de la queue, n'est tout au plus que de trois pouces.

Le campagnol se pratique des trous en terre, divisés en deux loges, comme ceux du mulot; mais ils sont moins spacieux & moins enfoncés sous terre. Ils y habitent plusieurs ensemble, & y font tout leur petit ménage. Lorsque les femelles sont prêtes à mettre bas, elles y apportent des herbes pour faire un lit à leurs petits. Elles produisent au printems & en été : les portées ordinaires sont de cinq ou six, & quelquefois de sept ou huit.

Les campagnols font provision, dans leurs trous, de grains, de noisettes & de glands; cependant il paroît qu'ils préferent le bled à toutes les autres nourritures. Dans le mois de Juillet, lorsque les bleds sont mûrs, les campagnols arrivent de tous côtés des bois où ils s'étoient retirés, & font souvent de grands dommages en coupant les tiges du bled pour en manger l'épi : ils semblent suivre les Moissonneurs : ils profitent de tous les grains tombés & des épis oubliés. Lorsqu'ils ont tout glané, ils vont dans les terres nouvellement semées, & détruisent d'avance la récolte de l'année suivante. Ces petits animaux paroissent en si grand nombre dans de certaines années, qu'ils détruiroient tout, s'ils subsistoient long-tems; mais ils se détruisent eux-mêmes, & se mangent dans les tems de disette : ils servent d'ailleurs de pâture aux *mulots*, de gibier ordinaire au *renard*, au *chat sauvage*, à la *marte* & aux *belettes*. Voyez *ces mots*.

CAMPANE JAUNE, CAMPANETTE & AIAU, en latin *Bulbocodium*. C'est une espece de narcisse sauvage, dont les fleurs sont jaunes, dorées, & ont dans leur centre une campane pâle, garnie à sa base de six pieces jaunes. A cette fleur succede un fruit rond, relevé de trois coins. Sa racine est bulbeuse, visqueuse & purgative. Cette plante croît dans les lieux humides. *Voyez* NARCISSE.

CAMPANULE ou GANTELÉE, ou GANDS-NOTRE-DAME, *Campanula*. C'est une plante dont la racine est vivace, assez grosse, longue, branchue, blanche, & d'un goût aussi agréable que celui de la raiponce : elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, cannelées, rougeâtres & velues. Ses feuilles, disposées alternativement le long des tiges, sont semblables à celles de l'ortie commune. Cette plante porte des fleurs en cloche, bleues, violettes ou blanches, & auxquelles succede un fruit membraneux, divisé en plusieurs loges trouées latéralement, & qui renferment beaucoup de semences menues, luisantes & roussâtres. Cette plante contient un suc laiteux, qui la rend astringente & détersive. Elle croît fréquemment dans les bois taillis, dans les haies, dans les prés, &c. Elle fleurit en été, & sa graine mûrit vers l'automne. On la cultive dans quelques

jardins potagers, à cause de sa racine que l'on mange dans les salades au commencement du printems : mais les Curieux ont trouvé l'art de faire porter à cette plante de belles fleurs doubles blanches, doubles bleues, même triples & quadruples. Une expérience de M. Marchand, rapportée dans les volumes de l'Académie Royale des Sciences, nous apprend que si l'on coupe une racine de campanule par tranches de l'épaisseur de trois ou quatre lignes, chacune de ces rouelles mise séparément en terre, produit une plante de la même espece. Nous devons convenir ici, que long-tems avant la découverte de M. Marchand, les Fleuristes d'Angleterre, de Hollande & de Flandres, ne connoissoient pas de meilleure méthode pour multiplier leurs belles fleurs à racine tubéreuse; méthode qu'ils continuent toujours de suivre avec succès, & qui prouve assez ce que peut l'industrie pour arracher les secrets de la Nature. La campanule est désignée par Bradeley, dans son *Calendrier des Jardiniers*, sous le nom de *Miroir de Vénus*.

CAMPHRE, *Camphora*. C'est une résine végétale, blanche, transparente, friable, légere, concrete, très volatile, éthérée, fort odorante, surnâgeant à l'eau & y brûlant, d'ailleurs inflammable à la maniere des huiles essentielles, liquéfiable par le moyen du feu, dissoluble dans l'esprit-de-vin; cependant différente des huiles & des résines par plusieurs propriétés essentielles qui lui sont particulieres. Cette substance est d'un goût âcre, amer, échauffant beaucoup la bouche, & si combustible, qu'elle brûle entierement sur l'eau; propriété qui la fait employer dans la matiere des feux d'artifices. On prétend que le camphre étoit aussi un des principaux ingrédiens du *feu gregeois*, dont on faisoit autrefois tant d'usage : on en mêle aussi dans quelques compositions de vernis, particulierement dans celui qui est destiné à imiter le vieux laque. On dit que dans les Cours des Princes Orientaux, on le brûle avec de la cire pour éclairer pendant la nuit.

Le camphre découle du tronc & des grosses branches d'un arbre qui croît abondamment dans la partie occidentale du Japon & dans les Isles voisines, rarement à Borneo en Asie, ou à Sumatra près de Barras. Cet arbre, qui est une véritable espece de laurier, s'appelle dans le pays *Caphura* : il égale en hauteur les tilleuls & le chêne. Etant jeune, son tronc est rond, revêtu d'une écorce lisse & verdâtre. Devenu vieux, il est raboteux, & son écorce est couverte de bosses. Son bois est d'un tissu peu serré; d'abord blanc, ensuite rougeâtre, panaché comme le bois de noyer, & d'une odeur forte & aromatique : on en fait plusieurs ouvrages. Ses feuilles semblables à celles du laurier, sont petites à proportion de sa grandeur; étant froissées, elles ont une odeur de camphre, de même que tout le reste de l'arbre. Des aisselles de ces feuilles, s'éleve un pédicule long de deux pouces, portant plusieurs petites fleurs blanches, en forme de tuyau, à neuf étamines garnies de sommets & d'un pistil tendre. A ces fleurs succedent des baies de couleur pourpre, brillantes, ligneuses, de la grosseur d'un pois, portées chacune sur un calice très court, & d'une saveur tenant du girofle & du cam-

phre, renfermant une amande blanchâtre, huileuſe, couverte d'une peau noire, ſe ſéparant en deux lobes.

Le camphrier de Borneo s'appelle *Sladi* : il eſt plus petit, fongueux comme le ſureau, ayant des nœuds comme le roſeau, des fruits de la groſſeur d'une aveline, & que l'on confit pour en faire uſage contre le mauvais air. Cet arbre contient très peu de camphre : il s'y trouve en petites larmes concretes; & il ſuffit de réduire le bois en petits morceaux comme des allumettes, & de les froiſſer, pour le retirer au moyen d'un crible. Il parvient très peu de ce camphre en Europe, il eſt réſervé pour les Grands du pays; celui du Japon eſt moins eſtimé au Japon même, puiſque les Commerçans de cette contrée donnent depuis 100 liv. juſqu'à 600 liv. peſant du leur, pour en avoir ſeulement 1 livre de celui de Borneo.

Le camphre eſt diſperſé par toutes les parties de l'arbre *Caphur*. Kempfer dit que dans les Provinces de Satſuma & de Goteo, les payſans coupent la racine & le bois du camphrier par petits morceaux : il les font bouillir avec de l'eau dans un pot de fer fait en veſſie, ſur lequel ils placent une ſorte de grand chapiteau argilleux, pointu, & rempli de chaume ou de natte; le camphre ſe ſublime comme de la ſuie blanche : ils le détachent en ſecouant le chapiteau, & ils en font des maſſes friables, grenelées, jaunâtres ou biſes comme de la caſtonade, remplies d'impuretés : telle eſt l'eſpece de camphre que les Hollandois nous apportent des Indes. Ils ont ſeuls l'art de le raffiner en grand; & quoique Pomet, Lémeri & M. Geofroi nous en aient donné le procédé, on a été toujours fort indécis ſur la méthode que les Hollandois emploient pour y parvenir. L'opinion la plus commune & la plus reçue eſt que l'état où nous recevons le camphre étoit un effet de la fuſion, fondé ſur ce que les huiles eſſentielles concretes (comme eſt le camphre) ne peuvent ſe fondre qu'à un degré de chaleur ſemblable à celui de l'eau bouillante, & qu'elles ſe décompoſent à ce degré qui ſeroit néceſſaire pour opérer la ſublimation.

Cet objet excita ma curioſité dans un de mes voyages en Hollande. J'entrai dans un Laboratoire à raffinerie de camphre, & je vins à bout de découvrir une grande partie de l'appareil néceſſaire à l'opération. Un corps de fourneaux à hauteur d'appui, pourvu d'un grand nombre de capſules garnies de ſable & d'autant de bouteilles, ſous des couvercles de fer étamé, un feu de tourbes très gradué, joints à pluſieurs autres circonſtances, me firent ſoupçonner que le raffinage du camphre ſe faiſoit par ſublimation. La forme des pains de camphre, concave d'un côté & convexe de l'autre, avec un umbilic ſemblable à celui qu'on obſerve dans les pains de ſel ammoniac ſublimé, ne favoriſoit pas l'idée de la ſeule fuſion. Ainſi je me perſuadai que le camphre purifié étoit ſublimé.

De retour à Paris, je voulus m'aſſurer ſi mon ſoupçon étoit fondé; & j'ai fait à ce ſujet pluſieurs expériences ſur divers camphres bruts, tant du Japon que de Borneo, &c. De ce travail dont j'ai rendu compte en 1761 à l'Académie

l'Académie Royale des Sciences, il résulte, 1°. que l'axiome adopté le plus généralement, que le camphre au degré de l'eau bouillante ne peut se sublimer sans se décomposer, doit souffrir quelque exception. 2°. Que pour parvenir à la sublimation du camphre (qui est sa purification) le feu doit être gradué & assez violent. 3°. Que le verre vert convient moins pour cette opération que le verre blanchâtre. 4°. Que l'usage des couvercles est une maniere de reverbere qui, conservant & réfléchissant la chaleur, accélere la fusion du camphre. 5°. Que le contact de l'air extérieur bien ménagé, contribue à faciliter l'opération. 6°. Que le camphre brut du Japon ne perd que peu ou point de son poids étant mis seul à sublimer; mais qu'étant mêlé avec celui qui est purifié, il déchet d'un septieme : le camphre purifié au contraire étant mis seul à sublimer, ne diminue point; tandis que le camphre brut de Borneo perd un vingtieme. 7°. Enfin, que la maniere de purifier le camphre telle que je l'ai exécutée, n'est pas aussi compliquée que celle qu'on lit dans les Auteurs, & notamment dans la Dissertation de M. Jean-Frédéric Gronovius, qui est insérée dans la matiere Médicale de M. Geofroi. Néanmoins toutes ces especes de camphre exposées à l'air, s'y sont totalement dissipées à la longue, & m'ont entierement convaincu que le camphre est une substance toute particuliere, & qui a des caracteres qui la distinguent de tous les autres corps du regne végétal.

On retire aussi du camphre de la plante appellée *Camphrée*, du *thim*, du *romarin*, des *lauriers*, de l'*aurone*, de la *lavande*, de la *sauge*, & de presque toutes les *labiées* (*voyez* CARTHEUSER), même de l'écorce & de la racine du *canelier*, des racines de *zédoire*, de la *menthe*, du *jonc odorant* de l'Arabie & de Perse. *Voyez* ces mots.

Le camphre est calmant, sédatif, antiputride & résolutif : il réussit merveilleusement dans les affections du genre nerveux. Quelques personnes prétendent que le camphre détruit les feux de l'amour; & l'on dit même que son odeur rend les hommes impuissans (*Camphora per nares castrat odore mares.*) Mais il est certain que les gens qui travaillent continuellement sur le camphre, n'ont jamais rien éprouvé de semblable. Si l'on jette du camphre dans un bassin sur de l'eau-de-vie, qu'on les fasse bouillir jusqu'à leur entiere évaporation dans quelque lieu étroit & bien fermé, & qu'on y entre ensuite avec un flambeau allumé, tout cet air renfermé prend feu sur le champ & paroît comme un éclair, sans incommoder les spectateurs ni le bâtiment.

CAMPHRÉE, *Camphorata*, plante qui croît aux lieux sablonneux & chauds, tels qu'en Languedoc près de Montpellier. Sa racine est ligneuse : ses tiges sont nombreuses, un peu grosses, hautes d'un pied ou environ, rameuses, comme velues & blanchâtres, garnies de nœuds placés alternativement, de chacun desquels sortent beaucoup de petites feuilles entassées & médiocrement roides, d'une odeur aromatique, & qui approche un peu du camphre étant frottées entre les doigts, d'une saveur un peu âcre. Cette plante fleurit aux mois d'Août & de Septembre. Sa fleur est un petit vase

herbeux ſans pétales : elle a quatre étamines garnies de ſommets de couleur de roſe. Le piſtil ſe change en une petite graine noire & arrondie.

La camphrée eſt vulnéraire, apéritive, céphalique, ſudorifique, & excite les regles : elle eſt fort en uſage à Montpellier pour les hydropiſies ; on la prend en guiſe de thé : il faut la faire infuſer avec précaution. On en met une once ſur une pinte d'eau ou de vin blanc ; on choiſit les brins les plus tendres, les plus déliés comme étant les plus aromatiques, & on rejette le reſte. Cette plante eſt d'autant meilleure, qu'elle eſt plus récente ; cependant elle ſe conſerve très bien une année entiere. On l'emploie encore avec les plus grands ſuccès dans l'aſthme, ſur-tout ſi on joint à cette tiſane qu'il faut prendre dans l'accès ou avant l'accès, cinq ou ſix goutes d'eſſence de *vipere*, & autant de *laudanum*.

CANARD, *Anas*. Sous ce nom générique nous parlerons des Canards, tant ſauvages que domeſtiques, & des Canards, ſoit de mer, ſoit de riviere. On trouvera également dans cet article les Canards étrangers qui ont des noms françois, tels que le *Canard de Madagaſcar*, le *Canard a bec crochu*, le *Canard à crête noire*, le *Canard de Barbarie* ou *de Guinée*, le *Canard à tête levée*, &c. Quant au Cigne & à l'Oie que pluſieurs Ornithologiſtes rangent ſous le nom générique précédent, nous nous ſommes permis d'en parler ſéparément. *Voyez* chacun de ces mots.

Canards domeſtiques.

Le CANARD DOMESTIQUE eſt très privé, quoiqu'il vienne originairement d'œuf de Canard ſauvage.

Le mâle qui eſt le canard, ou *Malard* proprement dit, eſt un peu plus gros que la femelle, du volume d'une poule : ſon envergure eſt de trois pieds. Il peſe depuis deux livres juſqu'à trois livres ; & a toujours au-deſſus du croupion quelques plumes friſées ou retournées en rond. Les couleurs de ſon plumage ſont belles, brillantes & variées. La femelle appellée *Canne*, eſt communément griſâtre. Les plumes principales des aîles, ſont au nombre de vingt-quatre : outre que les ſix premieres varient plus ou moins en couleur, elles ſont encore recouvertes d'autres plumes courtes : la queue eſt compoſée de vingt plumes. Le Canard a les jambes plus courtes, & un bec d'un jaune verd, large, terminé par une eſpece de croc ou clou : la couleur des pattes ou doigts qui ſont unies par une membrane, eſt orangée. Sa marche paroît gênée ; il ſe leve peu de terre pour voler.

Cet oiſeau eſt d'une grande reſſource à la campagne, & de peu de dépenſe : il ſe nourrit de racines, de plantes aquatiques, de vers & d'autres inſectes qu'il trouve : on appelle ce canard *Barboteux*, parcequ'il ſe veautre dans les lieux bourbeux, dans les ruiſſeaux, aux bords des étangs & des marais où il trempe ſon bec pour y trouver ſa nourriture. Il eſt ſi glouton qu'il ſe met quelquefois en beſogne pour avaler une grenouille entiere ; mais ſouvent il en eſt étranglé : il ne ſe croit pas raſſaſié, qu'il ne ſoit contraint de rejetter. La canne fait d'une ſeule ponte quinze ou vingt œufs, auſſi gros

que ceux des poules, aſſez bons à manger, & qui ont la coquille un peu plus épaiſſe, d'une couleur blanchâtre, teinte de verd mêlé de bleu. Le jaune qu'on trouve dans ces œufs eſt gros & rougeâtre.

Le canard privé eſt celui que l'on met dans les canardieres pour en prendre de ſauvages; on lui donne alors le nom de *Canard traître* ou d'*appellant*, parceque ſon cri invite les canards ſauvages à s'abbattre.

La chair du canard eſt plus ou moins eſtimée : il y a des eſtomacs qui la digerent difficilement & qui la trouvent peſante. Son cri naturel ou ſon ramage exprime aſſez bien *can-cane;* d'où l'on prétend que l'on a formé ſon nom de *Canard.*

Canard domestique a bec crochu. Il eſt extérieurement très ſemblable au canard domeſtique vulgaire. Son bec, d'un verd pâle, eſt ſeulement plus long, plus large à l'extrémité, & un peu recourbé en dedans; ſa tête moins groſſe, les oreilles petites comme dans toutes les eſpeces d'oiſeaux aquatiques. Parmi les plumes de la queue les quatre du milieu ſont recourbées vers la tête. Cette eſpece de canard pond plus d'œufs qu'aucune autre eſpece, ſoit apprivoiſée, ſoit ſauvage.

Canards ſauvages.

Ceux qui étudient les oiſeaux reconnoiſſent autant de différence entre les canards privés & les ſauvages, qu'il y en a entre les oies domeſtiques & les ſauvages. A l'égard des couleurs, elles ſont auſſi conſtantes dans les canards ſauvages, qu'elles ſont variées dans les domeſtiques.

Entre les canards ſauvages, les uns fréquentent les eaux douces d'étangs, des lacs, & particulierement des rivieres; ce qui les fait appeller *Oiſeaux de riviere :* tels ſont le *Canard ſauvage ordinaire*, le *Canard à large bec & à aîles bigarées*, le *Canard à mouche*, le *Canard à queue pointue en fer de pique*, la *Sarcelle, &c.* Les autres ſemblent ſe plaire davantage dans les eaux ſalées; auſſi ne quittent-ils guere les lieux maritimes, parcequ'ils y trouvent leur principale nourriture : tels ſont l'*Eidredon* appellé *Canard à duvet*, la *Macreuſe*, le *Canard aux yeux d'or*, le *Canard à bec large* & arrondi en forme de bouclier, le *Canard crêté* appellé *Morillon*, le *Canard à queue d'hirondelle.*

Ceux que l'on appelle par excellence *Oiſeaux de riviere*, volent l'hiver par troupe & ſentent la poudre de fort loin : on en voit beaucoup en Italie, en Allemagne & en France.

Canards de Rivieres.

Canard sauvage ordinaire, Petit Canard de riviere a collier : *Anas torquata minor, aut Anas ſylveſtris vera.* Cet oiſeau appellé quelquefois Canne du Levant, a un grand rapport avec le canard privé ou domeſtique; il eſt de paſſage & va par troupes pendant l'hiver. Au printems le mâle ſuit la femelle, alors ils marchent par paires, & ils ne manquent guere de faire leurs nids près de l'eau, dans les joncs, dans les bruye-

res : la ponte & la couvée de la femelle sont de 15 à 16 œufs qui produisent autant de petits, lesquels se nomment HALEBRAN *Anaticula*, ou *Canneton* sauvage ; la chair de ces canards est très bonne, cependant moins délicate que celle du canard de riviere de la Louisiane.

On tue ces canards sauvages au fusil dans les grandes pieces d'eau où l'on tient des canards traîtres, &c. On appelle les pieces d'eau qu'on emploie à cet usage des *Canardieres*.

CANARD DE RIVIERE GOBE MOUCHE : *Anas muscaria*. Cet oiseau est ainsi nommé de l'espece de nourriture qu'il attrape sur la surface des eaux : en marchant il suspend ses pas pour attraper les mouches, & la nuit il pousse un cri semblable à celui d'un homme qui s'attriste. Ce canard a les pieds jaunes, les doigts & la membrane jaune noirâtre, le bec jaune & dentelé : son plumage est communément magnifique, de différentes couleurs, noir, verd clair mêlé d'un couleur de feu, blanc & de couleur de belette, confondues ensemble dans des endroits, séparées dans d'autres : c'est un très bel oiseau. La CANNE MOUCHE est de cette espece.

CANARD DE RIVIERE dit CERCELLE. *Voyez* ce mot. On donne encore ce nom quelquefois à un petit canard, dont le plumage de la tête est roux comme le poil du renard ou de la belette : il a beaucoup de ressemblance avec la cercelle. Quand il est un peu roux, on l'appelle *Canard de riviere roux*.

CANARD HUPÉ JAUNE ou CANARD DE MARSILLY, *Anas cristata flavescens*. Il a quelquefois un pied de long ; le bec très rouge, le front élevé, garni de plumes molles & d'un beau jaune, qui descendent sur le bec ; le col, la poitrine, la queue d'un gris bleuâtre, les jambes blanches, & les pieds d'un beau pourpre : quelques-uns l'appellent *Cercelle hupée*.

CANARD ÉTOILÉ, *Anas stellata*. La singularité de ce canard consiste en ce que ses yeux sont environnés d'une tache ovale & noire, placée très haut, & que son dos est constamment couvert d'une étoile blanche. Quelques Ornithologistes rangent dans cette classe le CANARD BLANC, *Anas albella* ; mais Klein pense que ce n'est qu'un *Plongeon du Rhin*.

CANNE PÉNÉLOPE, *Anas Penelope*. Cet oiseau qui vole toujours autour des lacs & des rivieres, est, selon M. Linnæus, du genre de l'oie. Quoi qu'il en soit, il est, dit Belon, de la grandeur de notre canard domestique, moins gros ; il a le bec gros, large, & de couleur plombée, ainsi que les jambes & les pattes : son plumage est diversifié par des lignes noires & blanches. La femelle est entierement semblable au mâle.

CANNE PETIERE ou CANARD DE PRÉ DE FRANCE, *Anas campestris & pratensis gallica*. Cet oiseau est particulier à la France. Il est de la grosseur d'un faisan, & vit de graines, de fourmis, d'escarbots, de petites mouches & du bled en verd : sa chair est aussi délicate que celle du faisan. Cet animal n'est point un canard ; & nous croyons avec Belon, que c'est une petite espece d'Outarde. *Voyez* à la suite du mot OUTARDE.

Canards de Mer.

On a observé que ces sortes d'oiseaux ont le bec large & plus émoussé. Le doigt de derriere est large, couvert d'une membrane : la queue, quoiqu'un peu longue, n'est pas pointue.

Le CANARD COLIN ou GRISARD, ou CANIART, *Larus vel gravia major*, se trouve sur les seuls bords de l'Océan ; quelquefois il se perche sur les arbres. Il est très chargé de plumes grisâtres, & est de la grosseur d'une oie moyenne. Son cri imite le son d'une flute. Ses pieds sont semblables à ceux du canard ordinaire : il n'a pas la propriété de faire le plongeon. Sa tête est fort grosse, l'entrée de son gozier très grande ; il est très gourmand & difficile à rassasier : il vole long-tems. Sa peau est dure, sa chair indigeste. Il ne fait ordinairement que deux petits.

CANARD A DUVET OU A PLUMES MOLLES, OU DE S. CUTBERT, OU CANARD DE L'ISLE DE FARNE & D'ISLANDE, (*Anas Farnensis, plumis mollissimis.*) Cet oiseau est l'*Eidredon* ou l'*Eider* des Danois & de la mer Baltique, & l'*Egledon* des François. Il est plus grand que le canard vulgaire. Son bec est court ; le milieu en est rouge, le bout noir, plus cylindrique & plus pointu que dans nos canards domestiques. Ce bec est dentelé sur les côtés : il a dans le milieu deux trous oblongs qui servent à la respiration. On distingue le mâle à sa couleur noire & blanche : la plus grande partie de son dos ainsi que sa tête, son col & sa poitrine sont blancs : la queue est pointue : les plumes des aîles & les pieds sont noirs ; les ongles sont crochus & pointus. La femelle est de la couleur du faisan bruyant ; elle a le ventre blanc : on l'appelle *Faisan de mer.* Dans cette sorte de canards uniquement, & tant mâles que femelles, on reconnoît de petites plumes qui couvrent les deux côtés du bec, & viennent finir en forme d'angles sous les narines. L'estomac est garni de plumes ou d'une sorte de duvet très doux, très moëlleux, fort léger, fort chaud & très recherché pour les lits : ce duvet a beaucoup d'élasticité & est très durable. On prétend que l'oiseau s'arrache lui-même ce duvet dans le tems qu'il couve ses œufs ; il en garnit son nid dans la vue de conserver une chaleur propre aux petits qui en doivent éclore.

Ce canard habite les lieux maritimes : on en voit en Gothlande qui font leur nid au pied du genevrier dans les rochers, & y pondent cinq à six œufs oblongs & d'un verd foncé ; on en trouve aussi dans les Isles de Ferroë, & particulierement dans les rochers de l'Islande, ce qui le fait encore appeller *Canard d'Islande ;* aussi les Islandois ne parviennent à ces nids qu'avec beaucoup de risque, parcequ'il faut y descendre avec des cordes. Ceux qui sont voisins des pays sableux de ces petites Isles où cette espece de canards est encore abondante, ne manquent pas d'en rechercher beaucoup les nids immédiatement après le départ des petits, & d'en ôter avec précaution ce tendre & précieux duvet que nous appellons *Ederdon*, & qu'ils ont soin de nétoyer & de sécher sur des claies. Les plumes qu'on arrache de ces canards dans un autre tems, ne valent rien pour le même usage. Anderson dit que

non-feulement cet oifeau eft naturellement très fécond, mais qu'on peut encore augmenter fa fécondité en plantant dans fon nid un bâton d'environ un pied de haut; par ce moyen, dit-il, l'oifeau ne ceffe de pondre jufqu'à ce que fes œufs aient couvert la pointe du bâton, & qu'il puiffe s'affeoir deffus pour les couver. Les habitans de l'Iflande pratiquent cette manœuvre pour avoir une plus grande quantité de ces œufs, dont le goût eft des plus exquis; mais ce moyen de faire produire à l'oifeau une ponte furabondante, affoiblit l'animal au point de le faire mourir. M. Bruniche, favant Danois, a donné en 1763 une Differtation avec figures fur ce canard qui fe nourrit de petits coquillages.

Le *Gerfaut* fournit auffi un duvet fort fin, très léger & très chaud, que des Marchands vendent pour le véritable *Edredon :* on le tire du col, du ventre & de deffous les aîles. Il paroît que l'éderdon fe trouve auffi dans le Canada; car depuis quelque tems l'on nous envoie de ce pays une grande quantité d'*Aigledon*.

Canard a bec étroit. C'eft le *Fou*. Voyez *ce mot*.

Grand Canard de mer a tête rousse, *Anas capite rufo major*. Ce canard eft fort connu à Rome : il eft plus grand que le canard vulgaire. Son bec eft couleur de fang, & plus gros vers la tête qui eft fort grande & garnie en fon fommet d'un plumage en forme de crête, de couleur de cerife ou d'un roux clair. Ses yeux ont l'iris très rouge. Le col, le ventre & la poitrine de ce canard font mélangés de noir. Ses plumes font fort épaiffes : celles des aîles font mélangées de noir, de blanc & de rouge; celles du corps & de la queue font cendrées.

Canard de mer a crête noire, *Anas criftata*. Cette forte de canard, qui n'habite que les rivages de la mer, eft regardée comme une efpece de petit plongeon : fon corps eft court, large, un peu applati; il a derriere la tête une crête qui pend de la longueur d'un pouce & demi : tout le refte de la partie fupérieure de fon corps eft d'un brun noirâtre; fes doigts font longs.

Canard de mer noir, *Anas niger*. On en connoît de deux efpeces; l'une grande, & l'autre petite qui eft la *Macreufe*. Voyez *ce mot*. Le grand canard de mer noir eft plus grand que le canard vulgaire.

Le Canard tacheté de noir et de blanc, eft, felon Klein & quelques autres Obfervateurs, un oifeau fort joli dont on connoît deux efpeces; l'une fous le nom de *Sargon*, en latin *Clangula*, & l'autre eft le *Quatr'occhi* des Italiens, ou le *Garrot*, (*Platyrhyncos mas*). Ces canards font plus petits que le canard ordinaire : ils fe retirent dans le creux des arbres. Le *Sargon* a la tête d'un bleu & d'un noir qui finit par le pourpre. Le *Quattr'occhi* a une tache blanche fur les joues & proche du bec.

Grand Canard a large bec ou Canard des Allemands, (*Anas clypeata Germanorum*). C'eft un très bel oifeau qu'on trouve dans toute l'étendue de la Suede, du Groënland, de l'Ifle de la mer Baltique, & notamment en Allemagne. Il eft plus petit que le canard domeftique : il a la

moitié de la tête, du col, & des petites aîles, d'un beau bleu : le milieu des grandes plumes est d'un verd luisant ; le reste de la poitrine & du ventre est rouge jusqu'au croupion, le dessous de l'anus est noir. Ce canard semble être le même que le canard de l'Amérique au large bec.

Autres canards étrangers.

Canard de Moscovie. C'est, selon Ray, la plus grande espece de canard ; il tient le milieu entre l'oie & le canard privé ; la couleur en est d'un noir tirant sur le pourpre ; il est bigaré de blanc & de vert sur le dos & au col, blanc sous le ventre & à la poitrine ; son bec est court, large, courbe & rouge à la pointe, avec un croc noir ; la mâchoire supérieure est, dans le mâle, ornée entre les narines d'une excroissance, ronde, rouge & charnue : l'iris est blanche tout au tour, & consiste en une matiere charnue rouge comme celle qui est sur le bec. Albin dit que ce canard a la partie naturelle d'un pouce de grosseur sur quatre à cinq de longueur & rouge comme du sang : sa voix est rauque & ne se fait entendre que quand il est en colere : la femelle pond un bon nombre d'œufs. La chair du canard de Moscovie est d'une odeur un peu musquée & d'un goût admirable. Les Seigneurs Suédois en ont toujours dans leurs Ménageries ; & ces canards ont pris à Dantzick depuis long-tems une espece de droit de bourgeoisie, tant il y en a. On croit que le canard d'Inde, celui de Lybie, la canne du Caire & celui de Turquie, sont de la même espece que celui de Moscovie : nous en dirons quelque chose ci-après.

Grosse Canne de Guinée ou de Barbarie ou du Caire : *Anas Lybica.* Cet oiseau pond beaucoup d'œufs, & ses couvées sont nombreuses ; sa voix est si rauque qu'on ne l'entend presque pas. Son geste, son port, sa configuration, le goût de sa chair, tout fait croire qu'il tient le milieu entre l'oie & le canard. Cette canne commmençoit à être commune en France du tems de Bélon : elle est basse en jambes, sa couleur est peu constante, il y a des mâles & des femelles dont le plumage est de couleur blanche, ou de couleur noire, ou de diverses autres couleurs, mais plus communément il est noir & mêlé d'autres couleurs ; son bec est court, large & crochu par le bout. Il a une crête ou une tubérosité rouge entre les deux yeux & qui est grosse comme une cerise : le bord des yeux en est également garni, & cette peau est dure comme du cuir. Les Ornithologistes trouvent une grande différence entre la canne de Guinée & celle de Moscovie : peut-être qu'un examen plus dépouillé de préjugés, rapprochera quelque jour ces deux especes au point de n'en faire qu'une seule.

Canne d'Inde : *Anas Indica.* D'après les desseins & les descriptions que nous en avons vus, cet oiseau n'est pas le canard de Moscovie, ni la canne du Caire & de Lybie. La canne d'Inde marche lentement & a la voix enrouée ; elle est plus grosse de moitié que nos cannes ordinaires ; ayant d'ailleurs la même figure, le même génie, la même inclination. On en compte de trois especes qui varient par le plumage & par les crêtes ; celle de la pre-

miere eſpece eſt compoſée de plumes blanches, elle s'étend tout le long de la tête, & ſe leve pendant la colere de l'oiſeau; ſa tête eſt rouge, denuée de plumes juſqu'au milieu du col, l'œil jaune, environné d'un cercle noir; les extrémités des aîles & de la queue ſont d'un verd brillant de mouches cantharides; la peau des jambes brune tâchetée de noir: cette deſcription convient auſſi au CANARD D'INDE. La ſeconde eſpece eſt plus grande & a la tête blanche, la couleur du corps rouſſe. La troiſieme eſpece a le corps couvert de toutes parts de plumes noires tachetées de blanc: les jambes, le haut du bec & la tubercule, ſont d'un très beau rouge. Les canards de Kanabi ſur les côtes occidentales de l'Afrique, ſont à-peu-près de même que la canne d'Inde. Le canard ſauvage du Breſil a plus de rapport avec le canard de Moſcovie; après s'être baigné, il s'envole ſur le plus haut des arbres pour y prendre l'air & s'y ſécher.

CANARD DE MADAGASCAR : *Anas Madagaſcarienſis.* Cet oiſeau eſt d'une couleur des plus belles & des plus brillantes; il eſt plus grand que le canard privé, il vient ordinairement de Madagaſcar dans les Indes Orientales: pluſieurs Curieux en ont en Angleterre. Son bec & la poitrine ſont d'un brun jaunâtre, l'iris des yeux d'un beau rouge, le col & la tête d'un verd ſombre, le dos d'un pourpre foncé mêlé de bleu, les bords des plumes rouges, les plumes longues des aîles ſont rouges aux bords.

CANARD DE BAHAMA : *Anas Bahamenſis.* Il eſt plus petit que le canard domeſtique: ce qu'il a de remarquable eſt une tache ſur le bec, de couleur plombée, & une figure triangulaire de couleur d'or à la racine de la mâchoire ſupérieure; le dedans du bec & toute la partie inférieure du col, ſont blancs.

CANARD HUPPÉ DE L'AMERIQUE, *Anas criſtata Americana.* On reconnoît cet oiſeau à ſon bec, rouge au milieu & tacheté de noir à l'extrémité; il a l'iris jaune, avec un cercle de pourpre: deux plumes longues, comme chevelues, & bariolées de bleu, de verd & de pourpre, pendent de chaque côté de la tête qui eſt d'une couleur violette; la poitrine eſt rouge ponctuée de blanc; le deſſus des aîles de diverſes couleurs: cet oiſeau porte au croupion deux plumes étroites, jaunes aux bords: ſa queue eſt bleue & pourprée, ſes pieds ſont bruns & rouges en dehors.

CANARD DE LA CHINE. Il a une hupe verte, des plumes couleur de pourpre admirablement bien variées, celles qui ſont proche du croupion ſont ſingulierement placées. Ces canards ſont ſauvages & paſſagers à la Chine, ils ne quittent point les lacs & les rivieres. La maniere dont les Pêcheurs Chinois les prennent eſt ſinguliere; ils mettent la tête dans une groſſe gourde percée de quelques trous pour la commodité de la vue & de la reſpiration, ils ſe plongent dans l'eau & nâgent ou marchent de maniere à ne laiſſer paroître que leur gourde: les canards accoutumés à voir flotter des gourdes ſur l'eau, n'en redoutent point l'approche; auſſi-tôt que le Pêcheur eſt à portée, il les prend par les pieds & les tire dans l'eau pour étouffer leurs cris & leur tordre le col.

Les

Les Canards de la Côte d'Or, ceux du Cap de Bonne-Espérance, de la Jamaïque & de Cayenne, sont également sauvages dans chacun de ces pays. On les trouve dans les Savannes : leur chair est un peu faisandée & bonne à manger. Les Créoles disent que cette odeur musquée dépend d'un petit peloton glanduleux & graisseux qu'on trouve au croupion de ces canards.

Canard du Mexique, *Anas Mexicana.* Cet oiseau est de la grandeur du canard privé : il est fort singulier, & mérite d'être connu. Il a une tête grosse & noire, garnie d'une huppe bien fournie ; le ventre & le bas du col couleur d'argent comme le grêbe : le bord des yeux est garni de plumes blanches chez le mâle, & jaunes chez la femelle. Ses cuisses tiennent tellement à son corps, qu'il n'a la force ni de marcher, ni de voler ; il ne peut s'en servir que pour nâger dans les lacs. Il fait ses petits dans les roseaux & dans les joncs. La grande crédulité des Indiens porte les habitans de cette contrée à dire qu'on trouve dans la tête de cet oiseau, une pierre précieuse d'un grand prix, & qui ne doit être consacrée qu'à Dieu. On voit encore au Bresil un canard sauvage ou de passage, que les Indiens appellent *Tempatlahaou :* il est remarquable par son plumage, orné de taches luisantes, souvent semblables aux miroirs de la queue du paon, ou à la plante nommée *Tournesol :* le dessous de la queue est d'un verd brillant ; le dessus est blanchâtre.

Canard branchu. Cet oiseau est particulier à la Louisiane & à toute l'Amérique : on le nomme ainsi de ce qu'il aime à se percher ; propriété que n'ont que peu ou point les autres canards. Sa tête est couverte d'une très belle huppe, bien colorée : son œil est rouge & comme enflammé. L'ensemble des belles & inimitables couleurs de son plumage, fait rechercher cet oiseau par les Indiens : ils ornent de la peau de son col le tuyau de leurs calumets. La chair de ce canard est musquée.

Observations sur les Canards.

D'après cette description des différentes especes principales de canards, on reconnoîtra que ces oiseaux sont palmés ; & malgré ce rapport commun avec l'oie, ils en different en ce qu'ils ont les pieds placés proche du croupion ; la partie antérieure du corps paroît en porter tout le poids. Ils vacillent de la poitrine, chancellent du derriere, & semblent se mouvoir difficilement : ils marchent avec lenteur, & volent avec plus de vîtesse ; mais ils sont si pesans & si peu agiles, que leurs aîles en volant font toujours beaucoup de bruit. La Nature a choisi dans leur construction, la forme qui leur étoit la plus favorable pour nâger avec facilité. Le canard est, en quelque sorte, un oiseau amphibie : il nâge, il marche sur terre, & vole dans l'air, mais plus difficilement encore dans le tems de la mue, qui arrive vers la fin de Mai, lorsque les cannes commencent à couver. Au contraire, la mue des cannes n'arrive que quand leurs petits sont devenus grands & capables de voler, c'est-à-dire vers la fin de Juin ; tems où les mâles peuvent

voler de nouveau après avoir recouvré leurs plumes. Dans l'espace d'une semaine, toutes les vieilles tombent. On croit que la mue dans les oiseaux provient de la même cause que la chute du poil dans les hommes & dans les autres animaux nouvellement refaits à la suite d'une maladie. La passion de l'amour cause également aux canards & à tous les animaux mâles, non-seulement une espece de fievre, mais encore ils deviennent tous maigres, parceque leur corps s'est épuisé par les desirs & l'usage des plaisirs que l'amour inspire & procure. Quant aux femelles, le tems ou de la couvaison, ou de la portée & de l'éducation de leurs petits, équivaut à une maladie ou à un long jeûne, attendu que pendant ce tems-là, elles se macerent par la diete, & souvent par un travail continuel. Lorsque ces tems sont passés, les deux sexes recouvrent en peu de tems leur ancien embonpoint, & se rengraissent.

Quelques especes de canards font leur nid dans les arbres, & transportent à l'eau, avec leur bec, leurs petits éclos. La langue de ces oiseaux est munie d'especes de petites dents des deux côtés, & armée de nerfs exquis, qui leur suffisent pour faire, par le goût seul & sans y voir, le choix des aliments. Le canard a la voix plus foible, plus rauque ou moins perçante que la canne. Aldrovande, étonné de voir que cet oiseau pousse un cri si grand & si aigu, & qu'il tient sa tête si long-tems sous l'eau, prétend qu'il en faut chercher la cause dans la figure de sa trachée qui, à l'endroit où elle se partage en deux branches pour aller aux poumons, a une sorte de vessie dure, cartilagineuse & concave, & qui est panchée du côté droit, où elle paroît beaucoup plus grande.

Les canards sont gourmands, insatiables, mangent de tout, & détruisent heureusement les mauvaises petites plantes, & la plupart des insectes nuisibles. Ils cherchent, en tâtonnant, leur nourriture dans la boue où ils trouvent des vers, des araignées, des poissons pourris, des grenouilles, des crapauds; ils mangent aussi toutes les immondices des basses-cours. Leurs femelles, ainsi que celles des oies, sont sujettes à pondre des œufs monstrueux. Lorsque le tems paroît orageux, ils crient plus que de coutume, battent des aîles, & se jouent sur l'eau. Ils plongent entre deux eaux, lorsqu'ils veulent éluder les poursuites de leurs ennemis.

CANCAME. *Voyez* GOMME CANCAME.

CANCRE, *Cancer.* Les cancres sont des animaux crustacées dont il y a plusieurs especes. Quelques Auteurs ont rangé avec les cancres, la *Langouste*, le *Hommar*, la *Squille*, l'*Ecrevisse d'eau douce*, les *Crabes* & *Tourlouroux*, &c. mais nous ne parlerons ici que des cancres les plus connus. Pour les autres crustacées, *voyez aux noms particuliers qu'ils portent.*

On divise les cancres selon les lieux qu'ils habitent le plus communément. On appelle ceux qui vivent autour des rochers, *Saxatiles;* ceux qui vivent dans la boue, *Limosi;* ceux qu'on trouve dans le sable, *Arenosi;* ceux qui se plaisent dans l'algue, *Algasi.*

Une autre division adoptée par plusieurs Naturalistes, est de les distinguer

en *Cancres de mer* & en *Cancres de riviere*. Il ne se trouve point de ces derniers dans nos fleuves ; mais ils ressemblent, par la couleur & par la forme, aux cancres de mer.

Les *cancres* ont le corps rond, & different en cela des *écrevisses de mer* & des *langoustes* qui l'ont très long, & des *crabes* qui l'ont fort évasé. Il y en a de différentes grandeurs & couleurs : tous ont dix bras, en comptant les deux bras fourchus, tantôt longs, tantôt courts ; leur queue est repliée par-dessous. La tête, le corps & le ventre different suivant la diversité de l'espece. Leur écaille ou croute leur tient lieu d'os ; c'est d'elle que les muscles tirent leur origine, ainsi que leurs insertions. Ils sont privés de sang ; & tiennent de la nature des *Ovipares* & des *Vivipares*. Voyez *ces mots*.

La premiere espece de cancre est l'*Araignée de mer*, *Aranea crustata*. Sa chair est dure & de mauvais goût : elle habite peu la Méditerranée, plus communément l'Océan & la Mer Atlantique. Le bras droit de l'araignée de mer est, ainsi que chez la plupart des crustacés, plus gros que le gauche : les bouts ou les doigts en sont quelquefois noirâtres. Ce cancre a quatre cornes devant les yeux, deux courtes qui sortent du milieu du front, & deux plus longues qui sortent au-dessous des yeux : elles sont proches l'une de l'autre ; & il avance ses serres, qui sont en dedans, à volonté. On distingue facilement ce cancre des autres especes, 1°. moins par sa grandeur, que par sa tête plus distincte, plus pointue & plus avancée ; 2°. par ses pieds longs & menus ; 3°. par ses yeux qui sont placés l'un auprès de l'autre, & qui sont fort saillans.

Il y a des araignées de mer très petites, d'autres qui sont assez grosses : elles ont sous la cuirasse inférieure quelques petites vessies qui s'enflent comme font les gorges des grenouilles.

CANCRE CAVALIER OU COUREUR, *Cancer eques aut cursor*. Ces cancres sont gros comme une châtaigne ; il n'y a presque rien à manger : ils sont, en quelque sorte, amphibies, puisque dans les chaleurs de l'été, sur le midi, ils sortent en troupe de la mer, pour passer le reste du jour au soleil ou à l'ombre, ou peut-être pour n'être pas dévorés des poissons. Ils ne cherchent que les lieux pierreux & bourbeux pour y trouver leur nourriture : ils se promenent hors de la mer en long & en large, tantôt autour des rivages où ils sont nés, tantôt plus loin. Belon dit qu'en partant de Memphis pour Jérusalem, il en vit sur les confins de l'Egypte qui retournoient à la mer, & couroient d'une si grande vîtesse, qu'il n'étoit pas possible de les atteindre. Il ajoute qu'un lézard qui étoit à l'ombre sous une plante nommée *Ambrosie*, ayant apperçu un de ces cancres, le poursuivit ; & que ce cancre, qui paroissoit plutôt voler que courir, lui échappa.

CANCRE COMMUN, *Cancer maritimus*. Il tient le milieu entre le *cancre de riviere* & le *cancre de mer*. Il a les bras fourchus & courts ; les pieds longs, finissant en pointe ; deux petites cornes au front. Il vit long-tems hors de l'eau : sa chair est fort nourrissante.

CANCRE EN FORME DE CŒUR, *Cancer figurâ cordis*. Il est petit : le tronc

de ſon corps a la forme d'un cœur : ſes deux bras ſont fourchus ; les ſerres en ſont fort courtes : il a deux cornes au front. Il vit dans la haute mer. Rondelet dit en avoir ſouvent trouvé dans le corps des plus grandes morues : on en trouve auſſi dans l'eſtomac des merlans.

CANCRE D'HÉRACLÉE ou COQ MARIN. On en pêche dans le Pont-Euxin ; mais il vit en haute mer. Il differe du précédent par ſa coquille qui eſt brune, ſes pieds plus courts & plus menus : les cornes qu'il a devant les yeux ſont jointes enſemble.

CANCRE MARBRÉ, *Cancer marmoratus aut varius.* Sa coquille eſt très dure, unie en-deſſus, découpée près des côtés des yeux comme une ſcie : durant la vie de l'animal, elle eſt variée de différentes couleurs, noires, bleues, vertes & cendrées, comme le marbre ou le jaſpe : elles diſparoiſſent après ſa mort. Il a les bouts des pieds renflés, & deux petites cornes au front. Il vit dans les trous des rochers, s'y cache au moindre bruit, & s'y crampone avec les pieds ſi fortement, qu'on a de la peine à l'en arracher.

CANCRE OURS ou MIGRAINE. Il ſe ſert, comme ce quadrupede, de ſes pieds de devant ou de ſes deux bras fourchus. Il met ces bras devant ſes yeux, & il dort, ainſi tout ramaſſé, comme les ours. Il eſt gros & court, d'une figure informe, & de la couleur de grenade : ſes pieds ſe reſſerrent à volonté contre ſon corps. Il vit dans la fange : ſa chair eſt de mauvais goût.

CANCRE PARASITE. Nous donnons ce nom aux petits cancres, dont la coquille eſt tendre & molle ; & qui, pour être à l'abri de toute inſulte, ſe retirent & ſe logent dans les coquilles vivantes de quelques teſtacées. Celui qui vit dans les huitres, eſt rouge ſur le dos & blanc par tout le reſte ; gros comme une feve. Ceux qui vivent dans les moules & les nâcres, ſe nourriſſent du même mets bourbeux que les teſtacées dans leſquels ils habitent. On en trouve auſſi qui prennent pour hôte les coquilles de S. Jacques & la Nérite. D'autres enfin, comme *Bernard-l'Hermite*, ſe logent dans des coquilles vuides. Le *Pinnotere*, qui fait ſentinelle dans la pinne-marine, eſt auſſi compté au nombre des cancres paraſites. D'autres cancres ſe retirent dans des trous d'éponges, dans des fentes de rocher. La plupart de ces cruſtacées ſont de véritables *Crabes*. Voyez *ce mot*.

CANCRE A PIEDS LARGES, *Cancer latipes.* Il n'eſt pas plus gros qu'une noix : il a deux bras fourchus, & eſt armé de petites dents. Les deux derniers pieds ou jambes de derriere ſont courtes, larges au bout, & ont ſix articulations. Il a quatre petites cornes au front. Sa coquille eſt liſſe. La mer le jette communément ſur le rivage.

CANCRE A PINCES COURTES, *Cancer brachiis brevibus.* Il eſt petit, d'un rouge-noirâtre, & bien différent des autres, en ce qu'il a le derriere large & le devant pointu. Ses deux jambes de devant ſont courtes & couvertes de poils menus ; les deux ſuivantes fort longues, groſſes, pointues & velues : les autres de chaque côté ſont pareillement longues & menues, mais ſans poils.

CANCRE DE RIVIERE OU D'EAU DOUCE, *Cancer fluviatilis.* Il reſſemble

entierement au *Cancre de mer*; mais sa coquille est plus tendre, plus légere; les pieds, les bras, fourchus, plus gros & plus longs, à proportion de sa grosseur. La queue du mâle est étroite & serrée contre le corps; celle de la femelle est plus large, en forme d'écusson, pour mieux couvrir ses œufs. La chair en est douce & bonne : on les fait mourir dans du lait pour les rendre plus délicats. Ce cancre, avec le tems, se dépouille également de sa coquille. On trouve beaucoup de ces cancres en Grece, en Candie, en Italie, en Sicile, en Egypte dans le Nil.

CANCRE SQUINADE, nommé ainsi de ce que sa chair a un goût semblable à celle de la squille; on le nomme aussi *Cancre pagurus*. Il est armé, aux deux côtés de la partie de devant, de six aiguillons longs & forts; & sur son front il porte deux pointes rondes & fermes. Il a deux petites cornes, proches desquelles sont les yeux, qui regardent plus à côté que devant. Ses cornes sont assez éloignées l'une de l'autre. Sa coquille est raboteuse & couverte d'aiguillons. Ses pieds sont longs & gros, un peu épineux. Sa queue est garnie en dessous de plusieurs tablettes, où l'on trouve quelquefois des œufs rouges, joints ensemble, en forme de grappe de raisin. Il a des ouies. Ce cancre est plein, & de bon goût dans le croissant de la lune; mais il est presque vuide & d'un goût peu recherché dans un autre tems.

Il se dépouille de sa croute ou coquille, comme le serpent de sa peau. Les Anciens regardoient ce changement involontaire & nécessité, comme une sagesse de l'animal; c'est pourquoi ils le pendoient au col de la statue de Diane d'Ephese, Déesse de la Sagesse. Lorsque ce cancre a mis bas sa coquille crustacée, il se tient caché jusqu'à ce qu'il en ait une autre; & quand le tems de ce dépouillement approche, il court çà & là, & se remplit de nourriture si abondamment, que sa couverture est obligée de tomber. *Voyez cette mue à l'article* ECREVISSE.

CANCRE VELU, *Cancer hirsutus*. On en distingue de trois sortes. 1°. Ceux qui ont des poils en plusieurs endroits du corps, sur les bras & les pieds, avec une figure de cœur sur le milieu de la coquille supérieure : le bout du bras est noir : la partie antérieure de la cuirasse est dentelée comme une scie, & armée sur le front de deux petites cornes. 2°. Ceux qui n'ont point de noir à l'extrémité des bras, & qui sont plus petits que les précédens. 3°. Enfin ceux qui ne different de la seconde espece que par leur petitesse.

CANDELBERY. Nom que les Anglois donnent à l'*Arbre de cire* de la Louisiane. *Voyez ce mot.*

CANEFICE. *Voyez* CASSE.

CANELLE. C'est la seconde écorce d'un petit arbre appellé *Canelier*, lequel est très commun dans l'Isle de Ceylan. Les Naturalistes le nomment *Cinnamomum* seu *Canella Zeilanica*. *Cinnamomum* signifie aussi *Arbre de la Chine*. Cet arbre, que Linnæus appelle *Laurus foliis oblongo ovatis, trinerviis, nitidis, planis*, croît à la hauteur de trois ou quatre toises. Ses racines sont grosses, fibreuses & couvertes d'une écorce qui a une odeur de cam-

phre. Le bois en eſt dur, blanchâtre & ſans odeur. Le tronc eſt couvert, auſſi-bien que les branches qui ſont en grand nombre, d'une écorce qui eſt verte d'abord & qui rougit enſuite avec le tems. Le bois reſſemble à celui de la racine. Ses feuilles, aſſez ſemblables à celles du laurier & du malabatrum, en different par leur odeur de canelle. Cet arbre porte des fleurs petites, étoilées, blanchâtres, à ſix pétales, & diſpoſées en gros bouquets à l'extrêmité des rameaux : elles ont une odeur admirable, & qui ſe fait ſentir en mer à pluſieurs milles de diſtance du rivage, lorſque le vent ſouffle de terre. Aux fleurs ſuccedent des baies ovales, longues de quatre à cinq lignes, d'un brun-bleuâtre, tachetées de points blanchâtres ; & qui contiennent ſous une pulpe verte, onctueuſe, aſtringente & aromatique un petit noyau caſſant qui renferme une amande de couleur purpurine. Dans la ſaiſon où la ſeve eſt abondante, & que les arbres commencent à fleurir, on détache l'écorce des petits caneliers de trois ans ; on jette l'écorce extérieure qui eſt épaiſſe, griſe & rabotteuſe. On coupe par lames, longues de trois à quatre pieds, l'écorce intérieure qui eſt mince ; on l'expoſe au ſoleil, & elle s'y roule d'elle-même de la groſſeur du doigt : ſa couleur eſt un jaune rougeâtre ; ſon goût eſt âcre, piquant, mais agréable & aromatique ; ſon odeur eſt très ſuave & très pénétrante. L'âge des arbres, leur poſition, leur culture, les diverſes parties de l'arbre dont on retire la canelle, en font diſtinguer trois ſortes, la *fine*, la *moyenne* & la *groſſiere*. Après qu'on a enlevé la *canelle*, l'arbre reſte nûd pendant deux ou trois ans : enfin au bout de ce tems, le canelier ſe trouve revêtu d'une nouvelle écorce, & eſt propre à la même opération.

Toutes les parties du canelier ſont utiles ; ſon écorce, ſa racine, ſon tronc, ſes tiges, ſes feuilles, ſes fleurs & ſon fruit : on en tire des eaux diſtillées, des ſels volatils, du camphre, du ſuif ou de la cire, des huiles précieuſes : l'on en compoſe des ſyrops, des paſtilles, des eſſences odoriférantes, d'autres qui convertiſſent en hypocras toutes ſortes de vins, ou font la baſe de ces épices ſuaves qui entrent dans la confection de nos ragoûts : en un mot, le canelier eſt le roi des arbres à tous ces égards ; & c'eſt ce qu'on peut prouver par les détails ſuivans.

On retire d'une livre de canelle, lorſqu'elle eſt récente, plus de trois gros d'huile eſſentielle ; mais très peu lorſqu'elle eſt vieille. Auſſi l'huile de canelle, que vend la Compagnie Hollandoiſe, eſt-elle diſtillée à Ceylan ou à Batavia. Comme cette huile eſt d'un bon débit, & qu'elle vaut juſqu'à 70 liv. l'once, on la falſifie quelquefois en la mêlant avec de l'huile de gérofle, ou mieux encore avec l'huile de ben : l'excellence de ſon parfum la fait employer dans les mêlanges d'aromates, qu'on nomme *Pots-pourris*. Les Chingalois l'emploient comme ſtomachique & en oignent leurs bougies pour parfumer leurs appartemens. Du coton trempé dans cette huile eſſentielle de canelle, & mis dans le creux des dents lorſqu'elles font mal, appaiſe les douleurs, parcequ'elle deſſéche & brûle le nerf par ſon âcreté cauſtique. Rien de plus agréable, ni de plus admirable pour animer, échauffer & forti-

fier tout d'un coup la machine, que cette huile prise avec du sucre. Les femmes froides de la Georgie & de Goa, &c. en font usage avec succès. Cette huile essentielle de l'écorce du canelier va au fond de l'eau, quand elle est pure : il la faut garder dans un flacon hermétiquement bouché ; & l'on a observé que la plus grande partie s'est quelquefois transformée en un sel qui a les vertus de la canelle, & qui se dissout dans l'eau. On retire aussi, par la distillation de l'écorce de la racine, une huile & un sel volatil ou du camphre. L'huile est d'un goût fort vif ; elle se dissipe aisément : son odeur tient le milieu entre le camphre & la canelle. Elle est employée extérieurement, aux Indes, dans les rhumatismes & dans les paralysies : on l'y donne intérieurement broyée avec du sucre pour provoquer les sueurs, les urines, & chasser les vents. Le camphre de la canelle est très blanc : il a une odeur beaucoup plus douce que le camphre ordinaire : il est très volatil, s'enflamme très promptement, & ne laisse point de résidu après avoir été brûlé. Les Indiens estiment ce camphre, le meilleur dont on puisse faire usage en Médecine ; on le garde avec soin & on le destine pour les Rois du pays, qui le prennent comme un cordial d'une efficacité peu commune. On obtient, par la distillation, des *feuilles du canelier* une huile à odeur de girofle, d'abord trouble, mais qui s'éclaircit bientôt & acquiert presque les mêmes propriétés que celle de l'écorce. Cette huile passe dans le pays pour un correctif des violens purgatifs : on fait usage de ces feuilles dans les bains aromatiques. L'eau distillée des *fleurs de canelle* a une odeur des plus agréables. On s'en sert pour ranimer les esprits, pour adoucir la mauvaise haleine, & pour donner du parfum & de l'agrément à différentes sortes de mets : on en fait aussi une conserve d'un très bon goût. Les fruits donnent deux sortes de substances ; on en tire par la distillation une huile essentielle dont l'odeur tient du girofle, du genievre & de la canelle : par la décoction on en tire une espece de graisse d'une odeur pénétrante, de la couleur & de la consistance du suif, & qu'on met en pain comme le savon. La Compagnie des Indes orientales Hollandoise nous l'apporte sous le nom de *Cire de Canelle*, parceque le Roi de Candy, Province du Mogolistan, en fait faire ses bougies & ses flambeaux, qui rendent une odeur très suave, & sont réservés pour son usage & celui de sa Cour. Elle sert d'un remede intérieur & extérieur chez les Indiens, soit pour les contusions, soit dans les onguens nervins. Quelques Voyageurs prétendent qu'on en fait aujourd'hui une excellente pomade odorante pour netoyer & adoucir la peau, pour les petits boutons, les gersures, les engelures, &c.

Dans les vieux troncs du canelier, il y a des nœuds résineux qui ont l'odeur du bon bois de rose. Nos Ebénistes pourroient en tirer parti pour certains ouvrages.

En Europe la canelle & toutes les substances qu'on en retire données à propos, font un excellent effet, comme cordiaux & stomachiques chauds ; mais leur usage trop long-tems continué, dispose à l'inflammation : un peu

de canelle dans une médecine en corrige le mauvais goût, & en prévient les ſtatulences & les tranchées.

La Canelle matte. C'eſt le nom qu'on donne à l'écorce des vieux troncs de caneliers, & qu'on rejette étant fort inférieure par ſon odeur, ſon goût & ſes vertus, à la fine canelle.

Les Hollandois ſont parvenus à faire ſeuls le commerce de la canelle, ainſi que celui du gérofle & de la muſcade, en conquérant ſur les Portugais d'un côté les Iſles Moluques, qui produiſent ſeules le gérofle, (*voyez* Gérofle); & de l'autre, l'Iſle de Ceylan, autrefois Taprobane, ſeule féconde en canelle. Les Hollandois, pour ſe rendre maîtres excluſivement du commerce de cette écorce précieuſe, après avoir chaſſé les Portugais de Ceylan, conquirent encore ſur eux le Royaume de Cochin ſur la côte de Malabar, pour leur enlever le commerce d'une canelle qui croiſſoit dans ce pays, & qu'ils vendoient ſous le nom de *Canelle Portugaiſe*, *Canelle ſauvage* ou *Canelle griſe*. La premiere choſe qu'ils firent après cette conquête, fut d'arracher cette canelle ſauvage.

Toute la canelle dont les Hollandois fourniſſent les deux Hémiſpheres, ſe récolte dans un eſpace d'environ quatorze lieues, le long des bords de la mer à Ceylan. Cet endroit qui porte le nom de *Champ de la canelle*, eſt depuis Negombo juſqu'à Gallieres. Ils ne laiſſent croître qu'une certaine quantité de ces arbres, & ont un grand ſoin de faire arracher de tems en tems une partie des caneliers qui croiſſent ſans culture, ou même ceux qui ſeroient cultivés ailleurs que dans certains diſtricts de l'Iſle, ſachant par une expérience de plus de cent vingt ans, la quantité de canelle qu'il leur faut pour le commerce, & perſuadés qu'ils n'en débiteroient pas davantage quand même ils la donneroient à meilleur marché. On eſtime que ce qu'ils en apportent en Europe va à ſix cents mille livres peſant par an, & qu'ils en débitent à-peu-près autant dans les Indes. Il s'en conſomme une grande quantité en Amérique, particulierement au Pérou, pour le chocolat dont les Eſpagnols ne peuvent ſe paſſer. Nous donnerons à l'article Muscade un détail de ce que les Hollandois font en Europe quand la récolte de la canelle, du gérofle & de la muſcade a été médiocre, & quand elle a été abondante.

CANELLE BLANCHE, *Coſtus corticoſus*. C'eſt la deuxieme écorce du bois d'Inde, appellé auſſi *Bois de Campêche*. Voyez *ce mot*.

Elle eſt nommée dans l'Iſle des Tortues & à Saint-Domingue *Canelle bâtarde poivrée :* elle eſt en gros rouleaux épais, d'un blanc ſale, d'une odeur aromatique & d'un goût qui tient de la canelle, du gérofle & du gingembre. L'on prétend que l'arbre qui la porte eſt le même que celui qui donne le caſſia-lignea dont le goût eſt différent (*voyez* ce mot), mais qui, tranſplanté dans la Jamaïque, a beaucoup changé. Ce même arbre eſt aujourd'hui cultivé dans les terres Magellaniques, où il eſt appellé, comme à Madagaſcar, *Fimpi*. C'eſt de lui que découle la gomme *Alouchi*. Dans le Magellan

Magellan, cet arbre porte autour de ses branches une écorce appellée *Ecorce de Winter*, du nom de celui qui la trouva le premier dans le voyage qu'il fit en 1578, en qualité de Capitaine, avec François Drack. Cette écorce avoit été fort utile à tous ceux qui étoient sur son vaisseau : elle leur avoit servi d'épices pour leurs mets, & d'excellent remede contre le scorbut. Les habitans du détroit de Magellan sont toujours munis de cet antidote pour se préserver des accidens qui arrivent à ceux qui mangent imprudemment de la chair de *Lion marin*, & qui est un *Veau marin* vénéneux (*Voyez* ces mots); aussi appellent-ils l'écorce de Winter, *Ecorce sans pareille*. On la vend encore quelquefois dans la droguerie sous le nom d'*Ecorce de Caryocostin*. Cette écorce est roulée en tuyaux, cendrée, un peu fongueuse, chargée de crevasses, intérieurement solide, dense, rousâtre, d'un goût de poivre aromatique, & d'une odeur pénétrante. Comme elle est fort rare en Europe, on lui substitue toujours la canelle blanche.

La *canelle blanche* sert aux habitans de la Jamaïque, dans les ragoûts, à la place de poivre & de clous de gérofle : son usage nuit à ceux qui ont le tempérament bilieux & échauffé. On en confit dans la verdeur; alors on l'emploie avec un grand succès contre le scorbut.

CANELLE DE LA CHINE. Il croît à la Chine, sur quelques montagnes, une espece de canelle de couleur grise, qui, quoique moins épaisse & moins odoriférante que celle de Ceylan, est cependant assez bonne, & croît en assez grande quantité pour qu'on n'ait point besoin à la Chine de celle de Ceylan.

CANELLE GÉROFLÉE ou CANELLE NOIRE, ECORCE DE GÉROFLE, BOIS DE GÉROFLE, CAPELET BOIS DE CRAVE, ou BOIS DE CLOU DU PARA, *Canella caryophillata*. C'est une écorce roulée comme la canelle; mais un peu plus grosse, grisâtre extérieurement, brune, noirâtre, & comme rouillée en dedans; d'une légere odeur de gérofle. Sa saveur est plus mordicante & approche de celle du gérofle, ce qui la fait nommer, quoiqu'improprement, *Ecorce de gérofle;* car elle ne se tire point de l'arbre qui porte le gérofle, mais d'un autre que l'on ne connoît pas encore, & qui croît dans les Isles de Cuba & de Madagascar, dans le Bresil & dans les Provinces méridionales de Guiane & de Maranhon. Barrere (France équinoxiale) dit cependant que c'est un fort arbrisseau qui croît dans la terre ferme du côté de la riviere d'Ourapeu : *Mirthus arborea Caryophilli aromatici odore;* & qu'il a vu des carbets d'Indiens faits tous de ce bois qui est aromatique. C'est le *Caninga* de quelques Auteurs. Les Indiens le nomment en leur langue, *Ravendsara* Les Portugais appellent son écorce, *Canella garofanata :* elle est la base de leurs épices. Les Colporteurs & autres gens de mauvaise foi, alterent le clou de gérofle en poudre avec cette écorce qui est à meilleur marché. L'arbre dont on retire la canelle géroflée, porte des fruits de la grosseur des noix de galle, ayant l'odeur & la saveur du gérofle; ce qui les a fait nommer *Noix de gérofle* ou *Noix de Madagascar*. Les Indiens les nomment *Vao-ravendsara*. L'écorce & ces fruits sont céphaliques, stomachiques,

& peuvent être employés en assaisonnement. Il est parlé de cette écorce dans la matiere Médicale sous le nom de *Casse gérostée*. Voyez ce mot.

M. de la Condamine dit que le fruit du bois de crave est à-peu-près de la grosseur d'une olive, & qu'il entre dans la composition de diverses liqueurs fortes en Angleterre & en Italie.

CANELLE POIVRÉE. *Voyez* CANELLE BLANCHE.

CANELLE SAUVAGE. Dans nos Colonies Américaines, on donne ce nom à un véritable canelier, dont l'écorce n'a pas la bonté de celle de Ceylan, mais qui pourra l'acquérir par la culture, c'est-à-dire par une transplantation répétée.

CANELIER DE WINTER. *Voyez* à l'article CANELLE BLANCHE.

CANICHE, femelle du barbet. *Voyez* CHIEN.

CANICULE, est le nom d'une des étoiles de la constellation du grand chien, qu'on appelle aussi simplement l'*Etoile du chien*. C'est la seconde étoile dans les catalogues de Ptolomée & de Tycho : elle est située dans la gueule du grand chien, & est de la premiere grandeur; c'est même la plus grande & la plus brillante de toutes les étoiles du Ciel.

Quelques Auteurs anciens ont écrit que le jour où la canicule s'éleve, toute la Nature en reçoit des influences qui produisent mille accidents fâcheux, & sur-tout beaucoup de maladies chroniques dans les animaux, & des chaleurs contagieuses : voilà bien des chimeres. Si la canicule avoit la propriété d'apporter le chaud, ce devroit être plutôt aux habitans de l'hémisphere méridionale qu'à nous, puisque cette étoile n'est que dans cette hémisphere, de l'autre côté de l'équateur : cependant il est certain que ces peuples sont alors en hiver. La *canicule* & les autres étoiles sont trop éloignées de nous pour produire sur nos corps ni sur notre système planétaire aucun effet sensible. *Voyez* l'article ÉTOILE à la suite du mot PLANETE.

Les Romains étoient si persuadés de la malignité de la *canicule*, que pour en écarter les influences, ils lui sacrifioient tous les ans un chien roux. Cette espece d'animal avoit eu la préférence dans le choix des victimes à cause de la conformité des noms. Ce n'est pas la seule occasion où cette conformité ait donné naissance à des branches de superstition. *Encyclop.*

CANIFICIER. C'est ainsi que l'on nomme aux Antilles le cassier ou l'arbre qui produit la *casse*. Voyez ce mot.

CANINANA. On donne ce nom à un serpent de l'Amérique qui, quoique venimeux, suit l'homme & se laisse toucher & manier comme le chien, sans faire aucun mal. Sa longueur est d'un à deux pieds : il a le dos verdâtre & le ventre jaunâtre. Les Naturels du pays & les Africains le mangent après lui avoir coupé la queue. Les Indiens s'en servent, comme nous faisons de la vipere, dans la persuasion qu'il résiste au poison & qu'il chasse le venin.

CANNAMELLE. *Voyez* CANNE A SUCRE.

CANNE, oiseau. *Voyez en les especes à la suite du mot* CANARD.

CANNE. Espece de roseau des Indes. *Voyez à l'article* ROTIN.

CANNE A SUCRE ou CANNAMELLE, en latin *Arundo saccharifera*.

C'eſt une eſpece de roſeau articulé, dont on retire par expreſſion le ſucre, ce ſel eſſentiel, doux & agréable, dont un ſi grand nombre de nations font uſage. Ce roſeau s'éleve à neuf ou dix pieds de haut & davantage. Il eſt d'un verd tirant ſur le jaune : les nœuds qui ſont à quatre doigts ou environ les uns des autres, ſont en partie blanchâtres, & en partie jaunâtres. De ces nœuds partent des feuilles qui tombent à meſure que la canne mûrit : & lorſque la canne ſe couronne de feuilles à ſon ſommet, elle approche de ſa maturité ; alors elle eſt jaune & peſante. Son écorce eſt liſſe, & la matiere ſpongieuſe de l'intérieur ſe brunit. La tige ſoutient à ſon ſommet des fleurs ſemblables à celles du roſeau ordinaire. La canne à ſucre croît naturellement dans les Indes, dans les Iſles Canaries & dans les pays chauds de l'Amérique. Elle ſe plaît dans les terreins gras & humides.

Les plantations de cannes à ſucre ſe font très facilement. On couche les cannes dans des ſillons, & de chaque nœud il pouſſe des rejettons. Au bout de neuf ou dix mois, ſelon la vîteſſe de la végétation, les cannes à ſucre ſont parvenues à leur maturité : on les coupe, on rejette les feuilles, & on broie ces cannes ſous des rouleaux d'un bois très dur : elles répandent par ce moyen une liqueur douce, viſqueuſe, appellée *Miel de canne*, & que l'on fait cuire enſuite juſqu'à la conſiſtance de ſucre. On procede promptement à la cuiſſon de cette liqueur, car au bout de vingt-quatre heures elle s'aigrit ; & même ſi on la gardoit plus long-tems, elle ſe changeroit en fort vinaigre. Les cannes exprimées portent le nom de *Bagace*, & le ſuc de la canne celui de *Vejou*.

On fait bouillir pendant un jour entier, en verſant de tems en tems de l'eau, la liqueur extraite des roſeaux : on l'écume ; & cette lie qui ſurnâge, ſert à nourrir les animaux. Pour purifier davantage le ſucre, on y jette une forte leſſive de cendres de bois & de chaux vive, & on écume continuellement ; enſuite on paſſe la liqueur au travers d'une étoffe de gros drap blanc. C'eſt dans l'art d'*enivrer* ou purifier ainſi le *vejou*, que conſiſte l'art du Manufacturier ; car trop de cendres le grille, & trop de chaux le rougit ordinairement. Le marc ſert en quelques endroits à nourrir ou les eſclaves, ou les pourceaux ; d'autres, en y mêlant de l'eau & le laiſſant fermenter, en font du vin. On fait bouillir de nouveau cette liqueur ; on appaiſe l'impétuoſité des bouillons en verſant quelques gouttes d'huile ou de ſuif : la plus petite quantité de ſuc acide empêcheroit le ſuc de ſe criſtalliſer & de prendre une conſiſtance ſolide. On verſe la liqueur encore chaude, dans des moules de terre en forme de cônes creux : ces moules doivent avoir été humectés auparavant par l'eau, & cerclés aux deux extrémités, ouverts par les deux bouts, & dont le petit trou qui eſt à la pointe, eſt bouché avec du bois, ou de la paille, ou du linge mouillé.

Toutes les opérations que l'on fait dans la préparation du ſucre & dans l'art de le raffiner, tendent à débarraſſer & purger ce ſel eſſentiel d'un ſuc mielleux, qui lui ôte la blancheur, la ſolidité, la fineſſe & le brillant de ſon grain, qu'on lui procure en le braſſant à droite & à gauche avec une

palette. On ouvre donc le petit trou pour donner écoulement au suc mielleux. On verse sur la partie supérieure du cône, une bouillie claire, faite avec de la terre blanche argilleuse détrempée dans de l'eau. Ce menstrue se charge d'une substance glutineuse de la terre, & passe à travers la masse du sucre, lave les petits grains & les purifie du suc mielleux. Au bout de quarante jours, le sucre étant desséché, est en morceaux, de couleur rousse, & s'appelle alors *Sucre terré rouge*. S'il est d'une couleur grise, blanchâtre & en morceaux friables, il prend le nom de *Moscouade moyenne* : c'est-là la matiere dont on fait toutes les autres especes de sucre. Lorsque la moscouade a subi de nouveau à-peu-près les mêmes opérations dont nous venons de parler, elle est plus purifiée de ce suc mielleux; & c'est alors de la cassonade ou castonade, dont la meilleure est blanche, seche, ayant une odeur de violette. La cassonade purifiée elle-même par les mêmes moyens que ci-dessus, ou par les blancs d'œufs, ou par le sang de bœuf, donne le sucre raffiné, le sucre fin ou le sucre royal, ainsi nommé parcequ'on n'en peut faire de plus pur, de plus blanc, ni de plus brillant. Ce sucre étant très sec & frappé avec le doigt, produit une sorte de son; frappé & frotté dans l'obscurité avec un couteau, il donne un éclat phosphorique : douze cents livres de bon sucre ne doivent produire que six cents livres de sucre royal; aussi la plupart des Raffineurs & des Marchands font-ils passer le plus beau sucre raffiné pour sucre royal, ou au moins pour du demi royal. La liqueur mielleuse qui découle des moules, ne peut s'épaissir que jusqu'à la consistance de miel; c'est pourquoi on l'appelle *Miel de sucre*, *Remel*, & plus communément *Melasse* ou *Doucette*. Quelques-uns la font fermenter avec de l'eau, & en retirent un vin qui, distillé, donne une eau-de-vie nommée *Taffia*. Le sucre candi n'est que du sucre fondu à diverses fois, & cristallisé : il y en a du blanc & du rouge.

Il se fait en Hollande un commerce très considérable de sucre de toutes sortes, spécialement des Indes Orientales, du Bresil, des Barbades, d'Antigoa, de Saint-Domingue, de la Martinique & de Surinam. Le sucre du Bresil est moins blanc, plus gras & plus huileux que celui des Barbades, de la Jamaïque & de Saint-Domingue. La majeure partie des sucres arrivent présentement tous raffinés; au-lieu qu'autrefois ils venoient bruts en France, & on les raffinoit à Dieppe & à Orléans. On regarde comme une faute commune aux Anglois & aux François, d'avoir souffert des raffineries de sucre dans les Colonies qui le produisent; car pour tirer le plus grand avantage possible des Colonies de l'Amérique, il faut les mettre dans le cas de ne se pouvoir passer ni des Fabriques, ni des denrées de l'Europe.

Quoi qu'il en soit, des sucres qui se raffinent encore en France, celui de l'affinage d'Orléans passe pour le meilleur. Il est moins blanc que ceux de Hollande & d'Angleterre, mais il sucre davantage parcequ'il est moins dépouillé de ses parties mielleuses & visqueuses. On remarque la même différence entre la cassonade comparée au sucre raffiné, & même entre la manne grasse & la manne en larmes. Le sucre qui vient d'Egypte par la

voie du Caire, passe pour être plus doux & plus agréable que celui d'Amérique.

L'usage modéré du sucre peut être très utile ; car il adoucit ce qui est âcre, émousse les acides, rend plus doux ce qui est âpre : un petit morceau de sucre à la fin d'un repas, après avoir beaucoup mangé, aide à la digestion. Le sucre fondu dans de l'eau-de-vie est un très bon vulnéraire, & résiste à la pourriture. Le sucre candi réduit en poudre & soufflé dans les yeux, dissipe la taie de la cornée.

Les Anciens retiroient un suc naturel du bambou, espece de roseau de l'Inde Orientale, appellé *Mamba* ou *Bamboë* dans la Province de Malabar. Ce bambou est le Tabaxir d'Avicenne que Juba dit croître dans les Isles Fortunées ou Canaries, & produire du sucre. On retire aussi une espece de sucre gras & brunâtre de l'érable de Canada. *Voyez* ÉRABLE & BOIS DE BAMBOU.

Il y a en Islande une espece d'algue dont on retire une sorte de sucre. *Voyez* ALGUE.

On retire de l'apocin, dans les pays chauds, une espece de manne ou de sucre. *Voyez* APOCIN.

Il paroît encore par la tradition, que les Anciens ont connu un sucre qui naissoit dans l'Arabie. Ce sucre est nommé par Archigene, *Sel Indien*. Strabon, Lucain, Séneque, Galien, Pline & Dioscoride en ont également fait mention ; mais comme ils l'ont décrit avoir toujours été mielleux, peut-être n'étoit-ce que le suc extrait du fruit que porte le *Caroubier*. Voyez ce mot.

Nous ignorons si ce sucre avoit bien la qualité du nôtre : étoit-il aussi savoureux, aussi propre à nourrir ; en un mot étoit-il inflammable & susceptible de phosphorence, comme notre sucre d'à-présent ?

CANNE BAMBOCHE. *Voyez* BOIS DE BAMBOU.

CANNE-CONGO. A Cayenne l'on donne ce nom à une espece de roseau qui est le *Sir ourou* de Barrere. Sa fleur est d'une seule feuille. Le calice, qui dans la suite devient le fruit, est enveloppé avec la fleur dans une espece d'étui. Le suc exprimé de la racine de cette plante, bu en guise de tisanne matin & soir, s'emploie avec succès dans le pays pour la guérison des chancres.

CANNE ou JONC A ÉCRIRE, *Calamus scriptorius aut Arundo scriptoria*. Nom donné à une espece de roseau dont on fait, dans une grande partie du Levant, des stilets pour écrire sur le parchemin ou sur le papier.

En Italie on donne le nom de *Canne* à une espece de roseau dont on se sert au lieu de dosses, pour garnir les travées entre les cintres dans la construction des voûtes. Les Paysans s'en servent aussi pour couvrir leurs maisons. *Voyez a l'article* ROSEAU.

CANNE D'INDE. *Voyez* BALISIER.

CANNEBERGE ou COUSSINET DES MARAIS, *Oxycoccum*. Cette

plante, qui rampe ſur la terre, croît dans les marais; & ſes tiges déliées ſont garnies de feuilles aſſez ſemblables à celles du ſerpolet. Elles portent des fleurs purpurines découpées en quatre parties, auxquelles ſuccedent des baies rondes ou ovales, piquetées de points rouges, & ornées d'un ombilic purpurin en croix. Leur goût aigrelet les rend déterſives & aſtringentes.

CANNE PÉTIERE. *Voyez ſon article au mot* CANARD.

CANSCHY, eſt un gros arbre du Japon, dont les habitans du pays ſe ſervent pour faire une eſpece de papier. *Voyez à la ſuite de l'article* PAPYRUS, *au mot* PAPIER.

CANTHARIDE, MOUCHE CANTHARIDE ou MOUCHE D'ESPAGNE, *Cantharides.* La cantharide eſt une mouche, ou plutôt un ſcarabée oblong, dont les aîles membraneuſes ſont recouvertes par des étuis d'un verd doré. Il y a pluſieurs eſpeces de cantharides qui different entre elles par leur grandeur, leur figure & leur couleur : il y en a de plus groſſes qu'un hanneton. Entre les cantharides il y en a dont la couleur eſt de pur azur; les autres paroiſſent ornées d'or pur; d'autres ſont mêlées d'or & d'azur; d'autres enfin ſont d'un verd bleu doré; mais toutes ont un brillant qui charme la vue. Celles dont on fait uſage dans la Pharmacie ont environ neuf lignes de longueur ſur deux ou trois de large : elles ſont d'une couleur verte, luiſante, azurée & mêlée de couleur d'or.

La bouche de cette eſpece d'inſecte eſt munie de mâchoires & de dents, avec deux eſpeces de pinces articulées, propres à ſaiſir & à approcher la nourriture de leur bouche. Sur le front ſont deux yeux de couleur d'or, un peu ſaillans; & au-deſſous, deux antennes qui ſont mobiles au moyen de douze articulations égales. Le ſommet de la tête eſt partagé en deux hémiſpheres extrêmement liſſes. Cet inſecte a ſix jambes : ſa poitrine un peu applatie, eſt remplie intérieurement de trachées ou vaiſſeaux aériens, avec leurs valvules d'une ſtructure merveilleuſe. Les fauſſes aîles ſont flexibles, & les côtés du ventre ſont pliſſés.

Les cantharides naiſſent d'œufs d'où ſortent des vermiſſeaux qui ont une figure approchante de celle d'une vraie chenille : ces vers habitent dans les terres & pénetrent ſouvent dans les fourmillieres, où ils ſe nourriſſent de fourmis & des nymphes de fourmis. Les mouches cantharides ſont plus communes dans les pays chauds & dans les Provinces méridionales de la France, que dans les pays froids; il s'en trouve cependant preſque par toute l'Europe dans certains tems de l'année. Ces mouches dévorent les feuilles de pluſieurs eſpeces d'arbres & arbriſſeaux; tels que les chevrefeuils, lilas, roſiers, noyers, troëſne & peupliers : les feuilles de la grande eſpece de frêne ſont ſujettes auſſi à être dévorées par ces mouches; elles cauſent encore beaucoup de dommage aux bleds & dans les prés.

Quoique l'accouplement des cantharides ſoit vif, néanmoins il dure aſſez long-tems. Elles s'accouplent ſur les arbres dans les plus grandes chaleurs du

jour. Les plus grosses cantharides, c'est-à-dire les femelles pleines d'œufs, montent alors sur les mâles : cette attitude n'est pas sans exemple dans l'histoire des insectes.

Les cantharides sont quelquefois réunies en si grand nombre, qu'elles paroissent en l'air comme un essaim qui seroit poussé par les vents ; alors elles sont précédées par une odeur désagréable qu'elles répandent au loin, surtout quand le soleil est près de se coucher. Ordinairement cette mauvaise odeur qui approche beaucoup de celle de la souris, sert de guide lorsqu'on cherche à ramasser de ces insectes pour les faire sécher. Quand ils sont secs ils deviennent si légers, que cinquante pesent à peine un gros. Les parties volatiles qu'exhalent les cantharides sont si vives & si corrosives, qu'il arriva à un homme d'être attaqué de la fievre pour s'être endormi sous un arbrisseau où il y avoit des cantharides, & en avoir respiré la mauvaise odeur. Au rapport de Boyle, quelques personnes pour avoir tenu dans leurs mains des cantharides seches, ont senti une douleur considérable autour du col de la vessie, & ont même eu quelques-unes des parties qui servent à la sécrétion de l'urine, offensées. Les Auteurs de la Matiere Médicale nous apprennent que des domestiques ayant ramassé sur des frênes, dans un beau jour d'été, une grande quantité de cantharides sans précaution & avec les mains nues, furent ensuite attaqués d'une ardeur d'urine à laquelle succéda un pissement de sang. Une personne ayant pris en potion des cantharides qui lui avoient été ordonnées pour un emplâtre, en fut empoisonnée : tout ce que l'on put faire à force de remedes, fut de lui sauver la vie ; mais elle en perdit la raison. Dans ces cas les remedes les plus avantageux sont les adoucissans & les mucilagineux ; tels que l'huile d'olive, celle d'amande douce, le lait pris en grande abondance, les émulsions. On peut encore prendre le demi bain d'eau tiede, & faire, s'il est possible, des injections dans la vessie avec de la décoction de graine de lin & de racine de guimauve & de nénuphar. Le camphre passe aussi pour être un puissant correctif du venin de ces insectes.

Quoique les cantharides, prises intérieurement, puissent être regardées comme un poison, quelques Médecins en ont prescrit l'usage intérieur avec succès, en les mêlant avec quelque correctif, dans l'hydropisie & les suppressions d'urine. On fait grand usage des cantharides à l'extérieur : c'est la base de tous les vésicatoires qu'on prépare pour l'ordinaire en mêlant de la poudre de cantharides avec du levain ou quelqu'onguent convenable. On les applique dans les cas où il faut réveiller le sentiment dans quelques parties, ou détourner les humeurs qui menacent de quelque dépôt dangereux. L'usage de ce remede, tant intérieur qu'extérieur, demande beaucoup de prudence & d'expérience de la part du Médecin. Nous devons ajouter ici une Observation du célebre Docteur Werlhof, sur l'efficacité des cantharides pour prévenir les suites de la morsure des animaux enragés. Ce Médecin est toujours parvenu à dompter ce venin en en faisant prendre intérieurement un grain chaque jour pendant six semaines, avec un grain & demi

de mercure doux & dix grains de camphre ; le tout incorporé avec le mucilage de la gomme adragant.

On trouve, au rapport d'Aldrovande, aux environs de Boulogne en Italie, des mouches cantharides aquatiques qui ont à-peu-près la forme d'une punaise. Leur couleur noire paroît verte au soleil. Lorsque ces mouches sont portées sur les eaux, elles jettent un éclat aussi brillant que celui de l'argent. Ces mouches cantharides aquatiques volent aussi quand elles veulent.

CAOLIN. *Voyez* KAOLIN.

CAOUAC. Dans les Isles du Vent on donne ce nom à une espece de tuf jaunâtre qui y est très abondant, & que l'on vend secrettement dans les marchés publics. Les Caraïbes Negres sont si friands de cette terre, qu'il n'y a point de châtimens qui puissent les empêcher d'en manger : cependant cette terre que les Noirs mangent aussi dans la Guinée, leur cause un mal d'estomac mortel. On regarde comme perdu un Negre qui en est attaqué. *Voyage à la Martinique.*

CAOUANNE. Nom donné à une espece de tortue : *voyez à l'article* TORTUE.

CAOUT-CHOUC. *Voyez* RÉSINE ÉLASTIQUE.

CAP, TÊTE ou PROMONTOIRE. Les Géographes expriment par ce mot une pointe de terre qui s'avance dans la mer plus que les terres contiguës. *Voyez* MER, MONTAGNE & TERRE.

CAPELAN, *Asellus mollis minor*. Poisson très connu à Marseille & à Venise ; il vit près des rochers, & on le pêche abondamment en haute mer. Il est fort semblable au merlan, un peu plus large ; sa chair est molle, tendre & de bon suc. Il a le dos d'un brun clair & le ventre d'un blanc sale. Il est fourni de trois nâgeoires : il a aussi un barbillon à la bouche. Son anus est placé au milieu du ventre. Ce poisson est marqué de neuf petits points aux ouies & aux mâchoires : il n'a point d'écailles.

CAPILLAIRE, *Adiantum*. Il y en a de plusieurs especes : les plus en usage sont le capillaire de Montpellier, & sur-tout celui du Canada ou du Bresil. Le vrai capillaire de Montpellier pousse des tiges hautes d'une palme, grêles, noires. Ses feuilles sont petites, striées en forme de rayons, lisses & crenelées profondément en dessous.

Le capillaire du Canada pousse, comme la fougere, une tige rougeâtre purpurine, longue de quinze pouces ou environ, garnie de feuilles verdâtres, obtuses, longues, dentelées d'un côté, entieres de l'autre. Les feuilles de cette plante sont odorantes, d'une saveur agréable, légerement astringentes & ameres. Ce capillaire, ainsi que toutes les fougeres, differe des autres plantes par un caractere très remarquable : il n'y paroît point de fleurs en aucun tems ; mais dans le mois de Septembre les crenelures s'allongent, se replient & s'unissent ensemble. Dans ces replis des feuilles sont contenus les fruits, ou des capsules membraneuses sphériques, très petites, garnies d'un anneau élastique : la contraction de l'anneau fait ouvrir ces capsules ;

on

on apperçoit, à l'aide du microſcope, qu'elles ſont pleines d'une eſpece de fine pouſſiere que quelques Naturaliſtes regardent comme la ſemence de cette plante : mais on n'eſt pas encore parvenu à faire venir cette plante en ſemant cette pouſſiere, qui n'eſt peut-être que la pouſſiere des étamines, comme le croient pluſieurs Savans.

Les capillaires par leur douce aſtriction, reſſerrent les fibres des parties, & inciſent les fluides épaiſſis. Ils aident à expectorer la pituite viſqueuſe qui ſéjourne dans la poitrine, guériſſent la toux opiniâtre, l'aſthme, la difficulté de reſpirer; ils détergent les humeurs épaiſſes attachées dans les viſceres, qui y produiſent des obſtructions. Ils ſont utiles dans la jauniſſe, levent les obſtructions du foie, du méſentere; font couler les regles des femmes, & ſont propres dans les maladies des reins. On prend une poignée de chaque eſpece de capillaire, on les fait bouillir légerement dans quatre livres d'eau avec un peu de régliſſe.

On fait auſſi une infuſion de capillaire de Canada en forme de thé, laquelle eſt très agréable au goût & utile dans la toux & les maladies de poitrine : on prend cette infuſion avec un peu de ſucre. On remarque qu'en jettant de l'eau froide ſur ces feuilles, elles n'en ſont pas plus mouillées que ne le feroient des plumes de canard : il faut, pour être pénétré es, qu'elles infuſent un peu de tems.

Les ſept capillaires ſont, 1°. l'adiante de Montpellier, 2°. celui de Canada, 3°. le capillaire commun ou noir, 4°. le blanc, 5°. la ſauve-vie, 6°. le polytric, 7°. la perce-mouſſe.

Quant au capillaire commun, *adiantum nigrum*, ſa racine eſt noire; ſes tiges branchues portent des feuilles ornées de lignes chargées d'une pouſſiere ſéminale, dorées, & qui approchent de celles de la fougere mâle. Cette plante croît ou ſur les murailles, ou s'implante ſur des arbriſſeaux. Le capillaire blanc, *adiantum album*, a, de même que le précédent, une racine qui ſe répand obliquement. Ses tiges ſont grêles & caſſantes, terminées à leur extrémité par une ſeule feuille. Ce capillaire a une ſaveur aſſez inſipide; il nait à l'ombre ſur les vieilles murailles & ſur le bord des ruiſſeaux & des fontaines. En général les capillaires employés en décoction comme le thé, ſont apéritifs : ils ne cauſent point la ſtérilité, comme quelques-uns l'ont prétendu. *Voyez la Deſcription des autres Capillaires aux mots* Sauve-vie, Polytric & Perce-mousse.

CAPIVERD ou CAPIVARD. Animal quadrupede mais amphibie, fort connu au Breſil & au Cap de Bonne-Eſpérance : il n'eſt pas rare d'en voir de la groſſeur d'un cochon d'un an. Sa tête eſt comme celle du lievre; ſes yeux ſont petits & vifs : il a le gozier fort large, les dents pointues, & n'a point de queue. Son poil eſt blanchâtre, court, menu & roide : ſes pieds ſont armés d'ongles fort pointus qui lui ſervent à monter ſur les arbres & à en deſcendre. Comme il a la propriété de s'aſſeoir ſur les pattes de derriere à-peu-près comme les ſinges, il peut, étant grimpé à un arbre, s'aſſeoir ſur

les branches & manger le fruit. Il vit auſſi facilement dans l'eau que ſur la terre. Les Negres lui font ordinairement la guerre, & mangent ſa chair qu'ils trouvent excellente. Cet animal ſe tient communément caché dans la mer pendant le jour : il ne vient à terre que pendant la nuit ; c'eſt alors qu'il fait un grand tort aux arbres & aux plantations, attendu qu'il arrache les arbres & en ronge les racines.

CAPPA, eſt un animal étranger, plus grand qu'un âne, noir, velu, féroce & ennemi des chiens. La forme de ſes pieds eſt ſinguliere : l'ongle eſt ſemblable à un talon. Il a le front large, nud ; ſa figure fait peur à voir. Il dévore tout ce qu'il rencontre : les troupeaux ſont ſa meilleure proie. Le cappa pourroit bien n'être qu'une ſorte de Dante ou de *Béori*. Voyez *ce mot*,

CAPRA, ſepent venimeux qu'on trouve dans les Royaumes de Congo, d'Angola & de Bengale. On lit dans l'Hiſtoire des Voyages, que la nature a mis ſon poiſon dans ſon écume, qu'il crache & lance fort loin dans les yeux des paſſans : elle cauſe des douleurs ſi vives, que s'il ne ſe trouve pas bientôt quelque femme pour les appaiſer avec ſon lait, l'aveuglement eſt inévitable.

CAPRICORNE, *Cerambix*. Ce genre de *Scarabée* eſt un de ceux qui fourniſſent les plus beaux inſectes. Il a, dit l'Auteur de l'Hiſtoire abrégée des inſectes des environs de Paris, des caracteres génériques qui le font aiſément reconnoître. Le premier de ces caracteres conſiſte dans la forme de ſes antennes qui ſont fort longues, dont les articulations ſont bien marquées, & qui vont en diminuant inſenſiblement d'articles en articles, depuis la baſe juſqu'à la pointe. Le ſecond dépend de la poſition ſinguliere de ces mêmes antennes dont l'œil entoure la baſe ; enſorte que l'antenne ſemble ſortir du milieu de l'œil : quant à la ſtructure des diverſes autres parties du corps, elle lui eſt commune avec les autres ſcarabées. *Voyez* SCARABÉE.

Il y a un grand nombre d'eſpeces de *Capricornes* qui different pour la couleur & pour la grandeur : on peut voir ces riches variétés de la nature dans la Collection des inſectes du Cabinet du Roi. On en trouve aux environs de Paris pluſieurs eſpeces fort jolies, toutes reconnoiſſables à leurs antennes : on en voit d'un beau bleu, de verds qui ont une odeur de roſe ; d'autres dont le corps eſt d'un noir velouté, & dont les étuis des aîles ſont d'un beau rouge.

Ces inſectes brillans naiſſent de vers que l'on trouve dans l'intérieur d'arbres qu'ils percent, réduiſent en poudre, & de la ſubſtance deſquels ils ſe nourriſſent. C'eſt dans ces mêmes trous qu'ils ſe métamorphoſent en nymphes d'où ſort l'inſecte parfait, qu'on ſurprend quelquefois à la ſortie du trou à l'inſtant de ſa métamorphoſe. Pluſieurs de ces inſectes répandent une odeur forte, aſſez agréable, qui ſe ſent même de loin ; quelques-uns, lorſqu'on les prend dans la main, font une eſpece de cri produit par le

frottement du corcelet ſur le haut du ventre & des étuis. Ces inſectes ne ſont aucun mal.

Mouffet prétend que le capricorne ſe ſuſpend aux arbres par le moyen de ſes antennes ; qu'il s'en aide pour marcher ; & qu'en rongeant le bois avec ſes dents, il fait un bruit que l'on peut comparer au grognement des pourceaux : faits qu'il ſeroit aiſé de conſtater par l'obſervation.

CAPRIER, *Capparis ;* on le nomme en Provence *Taperier.* C'eſt une plante dont on diſtingue deux eſpeces ; l'une épineuſe, & l'autre non épineuſe, qui croît en Arabie juſqu'à la hauteur d'un arbre. *Voyez Gaſp. Bauhin.* Nous ne parlerons ici que du CAPRIER ÉPINEUX, *Capparis ſpinoſa.*

Cette plante, qui a une racine groſſe & longue, eſt ſarmenteuſe. Ses branches un peu courbes, ſont garnies d'épines crochues & s'élevent à la hauteur de quatre pieds. Ses feuilles ſont rondes, larges d'un demi pouce, ameres ; elles ſont poſées alternativement ſur les branches : à l'endroit où la queue s'attache aux branches, on remarque deux petites épines crochues. Ses fleurs ſont blanches, en roſe à quatre pétales ; elles ſortent des aiſſelles des feuilles, fleuriſſent en Juin, & forment un effet des plus agréables. Aux fleurs ſuccedent un fruit de la groſſeur d'une olive, & ayant la figure d'une poire.

On cultive le câprier en Provence près de Toulon. Comme il eſt très ſenſible au froid, on ne le met qu'en eſpalier, ayant grand ſoin pendant l'hiver de le couvrir d'un peu de litiere : il ſe multiplie de ſemences & de marcottes. Les câpres dont on fait uſage ſur les tables, ſont les boutons des câpriers que l'on cueille avant qu'ils ſoient épanouis, & que l'on fait confire dans du vinaigre : les boutons les plus petits donnent les *Câpres capucines ;* ce ſont les plus fines & les plus fermes : les boutons plus gros donnent des câpres molles & groſſes. En Provence on les cueille comme elles tombent ſous la main ; & lorſqu'elles ſont confites, on ſépare, à l'aide d'un crible, les plus fines qui ſont les meilleurs & les plus cheres. Les câpres doivent avoir une belle couleur verte ; mais il faut prendre garde qu'elle ne leur vienne quelquefois d'une rouille de cuivre qui les rendroit nuiſibles : car ſouvent des Marchands, pour leur donner cette belle couleur verte, les font macérer dans des vaiſſeaux de cuivre avec du vinaigre, lequel, en rongeant le cuivre, devient verd & colore les câpres ; quelquefois auſſi ils jettent quelques pieces de monnoie de cuivre dans la liqueur acéteuſe pour leur donner cette couleur verte : manœuvre dangereuſe qu'on emploie auſſi dans la confection des cornichons de S. Omer ou de Flandre. On confit auſſi les jeunes fruits qu'on nomme *Cornichons de câprier.*

On ſe ſervoit beaucoup autrefois de l'écorce épaiſſe de la racine du câprier, comme d'un puiſſant apéritif : l'uſage s'en eſt aboli pendant quelque tems, juſqu'au ſéjour de M. Tronchin à Paris, qui l'a remis en vogue pour diſſiper les vapeurs. La préparation de cette écorce conſiſte à être bien ſé-

parée & mondée de ſa racine, & à être miſe à ſécher à propos. Sa couleur eſt jaune, griſâtre; elle eſt difficile à rompre, étant d'une conſiſtance ſolide, & tenace comme du cuir. Les feuilles & boutons du câprier ſont eſtimés antiſcorbutiques.

CAPRIFIGUIER. *Voyez* à l'article FIGUIER.

CAPUCINE, *Cardamindum.* C'eſt une plante originaire du Pérou, & qui eſt préſentement très commune dans nos jardins. On en diſtingue de deux eſpeces; la grande & la petite : c'eſt en quelque ſorte la plus grande différence qu'on y remarque. On appelle la premiere le *Grand Creſſon d'Inde* ou *du Pérou*, & la ſeconde le *Petit Creſſon d'Inde*, quoiqu'elles n'aient rien de commun avec le creſſon ordinaire, ſinon l'odeur, le goût & les propriétés. La tige déliée de la capucine eſt rampante, & s'entortille aux corps environnans : elle ſoutient des feuilles vertes en deſſus, pâles deſſous, ordinairement rondes & alternes. Elle eſt agréable par ſes fleurs jaunes, veinées de rouge, d'une ſeule piece, découpées en cinq parties, terminées en bas en forme de capuchon : celles de la grande eſpece ſont d'un jaune tirant ſur le ponceau, odorantes. Les étamines rougeâtres & chargées de ſommets, naiſſent du centre de la fleur, & environnent un piſtil, dont la baſe devient un fruit à trois capſules qui renferment autant de petites ſemences ſphériques qui tombent d'elles-mêmes ſi-tôt qu'elles ſont mûres. On confit au vinaigre, chargé d'une gouſſe mûre de poivre d'Inde, les boutons de cette fleur, & l'on en fait uſage comme des câpres. Son odeur, ſon goût & ſes propriétés ſont communes avec le creſſon alenois. Quelquefois les fleurs de la capucine ſont doubles; & cette variété qui eſt fort recherchée des Curieux, a cela de commode, qu'elle ſe multiplie aiſément de bouture, comme l'eſpece ſimple ſe multiplie de graine.

On cultive cette plante dans les jardins, principalement à cauſe de ſa beauté; & comme elle grimpe aſſez haut, elle eſt propre à ombrager quelques petits cabinets de treillages. La capucine, dans nos climats, fleurit pendant tout l'été; dans les pays chauds, elle demeure verte & donne des fleurs toute l'année.

Les feuilles & les fleurs de la capucine conviennent pour le ſcorbut.

CAPYBURA : c'eſt le *Cabiai.* Voyez *ce mot.*

CARA. Eſpece de lizeron qui croît en Afrique. Sa tige eſt quarrée, velue, tortueuſe, & d'un verd rougeâtre. Cette plante rampe tellement, qu'une ſeule ſuffit pour garnir une ſurface de cent vingt pieds en quarré : les branches & la tige prennent racine par-tout où elles touchent terre. Quand on en coupe la tige il en ſort des gouttes d'eau : ſa racine, qui a neuf pouces de diametre, eſt couverte d'une peau jaunâtre; ſa pulpe eſt blanche & pleine d'un ſuc laiteux : on la mange comme un légume; les habitans de Guinée en font même du pain. *Margg.*

CARABACCIUM. Nom donné à un bois aromatique des Indes, dont l'odeur reſſemble beaucoup à celle du clou de gérofle; il eſt d'une couleur

jaunâtre : on le regarde dans l'Inde comme un excellent remede contre le ſcorbut ; on le prend en décoction, ou infuſé comme du thé & du caffé ; il fortifie auſſi l'eſtomac & facilite la digeſtion.

CARACAL. Animal qui reſſemble au Lynx ou *Loup cervier* par la forme du corps : il eſt de la grandeur du renard, mais beaucoup plus féroce & plus fort ; il a, comme le lynx, le caractere ſingulier, & pour ainſi dire unique, d'un long pinceau de poil noir à la pointe des oreilles. Le caracal n'eſt point moucheté comme le lynx : il a la queue beaucoup plus longue & d'une couleur uniforme, le muſeau plus allongé, la mine beaucoup moins douce, & le naturel plus féroce. Le lynx n'habite que dans les climats froids ou tempérés : le caracal ne ſe trouve que dans les climats les plus chauds. C'eſt autant par cette différence du naturel & du climat, dit M. de Buffon, que nous les avons jugés de deux eſpeces différentes, que par l'inſpection & les comparaiſons de ces deux animaux que nous avons vus vivans.

Cet animal ſe trouve en Barbarie, en Arabie & dans tous les pays qu'habitent le lion, la panthere & l'once. Il vit de proie comme eux ; mais étant plus petit & plus foible, il eſt ſouvent forcé de ſe contenter de leurs reſtes. Il s'éloigne de la panthere, continue M. de Buffon, parcequ'elle exerce ſes cruautés lors même qu'elle eſt parfaitement raſſaſiée ; mais il ſuit le lion, qui lorſqu'il eſt repû, ne fait de mal à perſonne. Le caracal profite des débris de ſa table, & quelquefois il l'accompagne d'aſſez près, parceque grimpant légerement ſur les arbres, il ne craint pas la colere du lion, qui ne pourroit l'y ſuivre comme fait la panthere.

C'eſt par toutes ces raiſons, que pluſieurs Voyageurs ont dit que le caracal étoit le guide ou le pourvoyeur du lion ; que celui-ci, dont l'odorat n'eſt pas fin, s'en ſervoit pour éventer de loin les autres animaux, dont il partageoit enſuite avec lui la dépouille.

On a vu le caracal aſſaillir un chien d'aſſez grande taille, le déchirer & le mettre à mort dans peu d'inſtans. Il ne s'apprivoiſe que difficilement ; cependant lorſqu'il eſt pris jeune & élevé avec ſoin, on peut le dreſſer à la chaſſe qu'il aime naturellement, & à laquelle il réuſſit très bien, pourvû que l'on ait attention de ne le jamais lâcher que contre des animaux qui ne puiſſent lui réſiſter ; autrement il ſe rebute & refuſe le ſervice auſſi-tôt qu'il y a du danger. On s'en ſert aux Indes pour prendre les lievres, les lapins, & même les grands oiſeaux qu'il ſurprend & ſaiſit avec une adreſſe ſinguliere.

CARACOLY. Nom donné à un métal compoſé de parties égales d'or, d'argent & de cuivre, & qui eſt très eſtimé & fort recherché des Caraïbes ou Sauvages des Iſles de l'Amérique. Ils nomment auſſi *caracolys* les petites plaques faites du même métal, dont ils font leur principal ornement, en ſe les attachant au nez, aux levres & aux oreilles. Ils tiroient autrefois cette compoſition des Sauvages de la riviere d'Orenoque ; mais aujourd'hui les Orfévres du pays les contrefont en altérant un peu l'alliage, & leur vendent bien cher ces bagatelles. *Encyclop.*

CARAGNE ou CAREIGNE, *Caranna*; eſt une réſine que le peu d'uſage a rendu aſſez rare : c'eſt une ſubſtance tantôt concrete, tantôt tenace, d'un verd noirâtre, d'une odeur de fénugrec, d'un goût de poix, mollaſſe, inflammable, remplie d'impuretés : elle découle du tronc d'un arbre appellé par Hernandez *arbor inſania Caragna nuncupata*, & par les Mexiquains *Hahelicoca*, lequel croît en la nouvelle Eſpagne. On nous envoie cette réſine en maſſes, enveloppées de feuilles de roſeaux : elle entre dans la compoſition du faux vernis de la Chine. Elle réſout, déterge, conſolide les plaies, & fortifie puiſſamment les nerfs.

CARAGUE. Animal quadrupede du Breſil, ſemblable au renard, mais plus petit & qui ſent plus mauvais. Le carague eſt de couleur brune : il a un ſac ſous le ventre, où il porte ſes petits qui ſont au nombre de ſix ou ſept; il les nourrit jusqu'à ce qu'ils ſachent manger & s'approviſionner. Cet animal chaſſe la nuit : il eſt l'ennemi des oiſeaux & ſur-tout des poulets. Le carague pourroit bien n'être qu'une eſpece de *Didelphe*. Voyez *ce mot*.

CARANCRO. Eſpece de vautour de la Louiſiane : il reſſemble au dindon par ſa groſſeur, par la forme de ſa tête, & par ſon plumage; ſon bec eſt crochu, ſes pieds ſont armés de petites griffes : il eſt lent dans ſa courſe, plus carnacier ſur la chair morte, que bon oiſeau de proie ſur le gibier vivant. Les Eſpagnols qui habitent dans cette contrée, ont publié une Ordonnance par laquelle il eſt défendu, ſous des peines corporelles, de tuer ces oiſeaux, dans la vue de les conſerver pour manger les débris des bœufs ſauvages, dont ils font une grande deſtruction.

CARANGUE. Poiſſon blanc & plat, long de trois & juſqu'à quatre pieds : il a un pied de largeur par le ventre & quatre ou cinq pouces d'épaiſſeur, la bouche grande, armée de bonnes dents; ſes yeux ſont rouges & grands : il a deux grandes nâgeoires au défaut du col; les nâgeoires du dos ſont inégales, celles des ouies ſont pointues : il a la queue large. Ce poiſſon, qui eſt quelquefois commun à la Martinique, eſt un des meilleurs ſauteurs de la mer, & celui qui donne le plus d'exercice aux Pêcheurs par les efforts qu'il fait pour ſe dégager, ſoit de l'hameçon, ſoit de la ſenne : ſouvent deux ou trois hommes ne ſont pas capables de le tirer à terre. En récompenſe ils trouvent dans la chair de ce poiſſon un des meilleurs mets de la mer : ſa chair eſt blanche, graſſe, tendre, ſavoureuſe, nourriſſante & ſaine : la tête ſe met pour l'ordinaire au bleu ou en ſoupe; on en fait de la gelée auſſi bonne que celle du veau & du chapon; & ſelon le P. du Tertre, on ne s'en laſſe jamais. Le carangue entre la nuit dans les rivieres.

CARAPAS. Eſt un très grand arbre du pays de Cayenne, dont le bois leger, filandreux, eſt très huileux, ce qui le garantit des poux de bois. On l'emploie à divers uſages, ſoit pour bâtir, ſoit pour faire des tables à repaſſer le linge; mais dans ce dernier cas il ne faut point s'en ſervir à nud lorſqu'il eſt frais coupé, le bois tacheroit le linge. La plus grande utilité du *carapas*, conſiſte dans l'huile qu'on tire de ſon fruit, qui reſſemble à celui du cacao. On fait cuire ces fruits au trois quarts, puis on les met par tas,

pour les charger d'un poids convenable : un mois après, on les casse, on sépare l'amande que l'on pile, & qu'on met aussitôt dans une chaudiere ; ensuite on la met à la presse. A peine l'huile est-elle exprimée qu'on la fait bouillir jusqu'à ce qu'elle soit privée d'eau pour la conserver : cette huile n'a aucune odeur, & n'est bonne qu'à brûler : M. de Présontaine dit : qu'à Cayenne, on s'en sert aussi pour frotter légérement les meubles que l'on veut garantir des mittes, & d'autres insectes qui ne peuvent supporter son amertume. Les Negres chasseurs s'en frottent pour se preserver des *chiques*. Les Indiens encore en font un grand usage ; ils la mêlent avec des fleurs de Roucou, & s'en oignent le visage, les cheveux & le corps : elle est aussi excellente, mêlée avec le brai sec & le goudron, pour garantir les canots des vers.

Les Indiens tirent l'huile du fruit *carapas* d'une maniere un peu différente : ils exposent sur des écorces au soleil l'amande pilée, alors la chaleur de cet astre en fait couler l'huile qui est reçue dans un vase, & qui ne se fige pas comme la précédente.

CARAPAT ou KARAPAT. *Voyez* l'article PALMA-CHRISTI & *celui de* RICIN.

CARAPULLO : on donne ce nom à une plante qui croît au Pérou comme une touffe d'herbe, & porte un épi dont la décoction cause pendant quelques jours le délire à ceux qui en boivent. On lit dans la description du Pérou, inserée dans l'Histoire des tremblemens de terre par Hales, que les Indiens font usage de cette décoction pour connoître les dispositions naturelles de leurs enfans. Pour cet effet, ils mettent devant les garçons & les filles, les divers instrumens d'usage propres à leur sexe ; l'instrument que le caprice leur fait prendre dans leur délire, est pour eux une indication de leur inclination pour tel ou tel état. Plusieurs voyageurs se disent témoins de cette particularité.

CARATAS. *Voyez* KARATAS.

CARCAJOU : animal carnacier de l'Amérique septentrionale, dont M. Sarrasin a envoyé la description anatomique à l'Académie des Sciences. La tête de celui qu'il a disséqué étoit fort grosse & fort courte eu égard à sa grandeur : l'animal pesoit trente-deux livres, il avoit deux pieds depuis le bout du museau, jusqu'à la premiere vertebre du col, & cinq pouces de diametre à l'endroit des oreilles qui étoient droites, courtes & arrondies par le haut ; sa poitrine & son ventre qui étoient d'un égal volume avoient un pied deux pouces de diametre ; ses jambes fort courtes n'avoient que neuf pouces de long y compris les pattes qui en avoient quatre, & qui étoient composées de cinq doigts de plus d'un pouce de long, & armés d'ongles crochus, fort pointus, environ de trois lignes de large dans leur base.

La couleur du carcajou est plus ou moins noire selon les endroits qu'il habite : il est fort rare, & on en tue peu ; il rugit & souffle comme un chat dès qu'il est pris & blessé : sa femelle ne fait qu'un petit ; il rampe plutôt qu'il ne marche, & c'est le moins agile de tous les animaux carnaciers. Aussi

lent que le *castor*, il est étonnant que le castor même devienne sa proie, ainsi que l'*orignac*. *Voyez* ces mots. Le castor l'évite aisément sur la glace ; mais quand il retourne à sa loge, le carcajou l'attend au passage, le prend & s'en nourrit. Comme le castor dans les pays chauds ne cabanne point, il n'a rien à craindre, parce qu'il se loge fort avant en terre sur le bord des lacs & des rivieres.

Lorsque le carcajou fait la chasse à l'orignac, il cherche par-tout un canton de savanes épaisses & de bois puant, dont il sait que cet animal se nourrit pendant l'hiver, qui est la saison des neiges. Aussi-tôt qu'il y a sur la terre cinq ou six pieds de neige, la route des orignacs y est bien-tôt tracée; ces routes n'ont souvent pour plusieurs orignacs qu'une demie lieue d'étendue. Les orignacs ne les abandonnent qu'involontairement. Le carcajou ayant reconnu un de ces lieux, il se met à l'affut sur un des arbres contre lesquels l'orignac a coutume de se frotter ; & quand celui-ci y vient, il se jette sur lui, le saisit à la gorge, & la lui coupe en un moment malgré les bonds & les efforts de l'orignac qui se frottant contre les arbres, déchire quelquefois la peau de son ennemi ; mais le carcajou ne quitte jamais prise, il est très acharné sur sa proie & le plus fort de tous les animaux par rapport à sa grandeur : on dit qu'il traîne aisément & assez vite sur la neige un quartier d'orignac ; & qu'il fait aussi la guerre au *caribou*. Voyez *ce mot*. Le carcajou est plein de ruse : il rompt les attaches qu'on lui tend, détend les pieges, coupe la corde des fusils qu'on prépare pour le tuer, après quoi il mange sans péril les appas dont on s'étoit servi pour l'attirer. Tout ceci suppose une finesse d'istinct extraordinaire.

CARCAPULLI : arbre qui donne la substance appellée dans le commerce *Gomme gutte*.

Le carcapulli est un grand arbre touffu & fort branchu, dont le tronc est gros de huit à douze pieds ; son bois est blanchâtre ; ses feuilles sont pointues par les deux bouts, d'une tissure épaisse, les bords en sont inclinés, garnies de nervûres & d'un verd foncé ; ses fleurs sont jaunes rougeâtres, inodores & un peu acides, il leur succede des fruits, de la grosseur d'une orange, à huit, neuf & dix côtes saillantes, verts d'abord, ensuite jaunâtres, & blanchâtres étant mûrs, d'un goût aigrelet, renfermant dans la pulpe de grosses semences oblongues, applaties & de couleur bleue : ce fruit s'appelle *Coddam pulli*.

Cet arbre croît dans Cambaie, en Chine, près de Siam, & dans l'Isle de Ceylan où il est appellé *Kanna-Goraka* : on présume qu'il croît aussi dans l'Isle de Cayenne. On tire de ces arbres par des incisions qu'on fait à leur tronc, la gomme gutte ; ce suc est d'abord laiteux, il s'épaissit ensuite au soleil, & l'on en fait de gros bâtons ou de grosses masses, telles que nous les recevons dans le commerce.

La *Gomme gutte* est un suc concret résino-gommeux, demi inflammable, compact, sec, d'une couleur de safran jaunâtre, sans odeur & presque sans goût, produisant cependant une legere acrimonie dans le gozier : elle se

dissout

dissout en plus grande quantité dans l'esprit-de-vin que dans l'eau, à qui elle donne une couleur citrine. Cette substance a reçu bien des noms qui ne proviennent peut-être que des différens pays d'où on l'apporte, ou de la maniere de prononcer des différentes nations commerçantes.

Les Indiens s'en servent en peinture & peu en médecine : elle teint la salive & l'eau en jaune : ils la dissolvent dans l'huile de lin, & quand ils ont le ventre resserré, ils avalent cette liqueur : il est constant que la gomme gutte purge beaucoup en produisant souvent des nausées : c'est le purgatif des gouteux. Les Américains en font macérer pendant une nuit gros comme une aveline dans une liqueur aqueuse, & se purgent de cette maniere : la dose pour les François est de dix à seize grains. L'usage de cette substance est actuellement considérable, parcequ'on en tire un très beau jaune facile à employer, & dont on se sert pour la miniature & pour les lavis.

On porte des côtes du Malabar dans les autres Provinces le fruit sec *Coddam-pulli* : on s'en sert dans les aliments, & les habitans en font grand cas pour exciter l'appétit : ils en mettent dans leurs sauces, ils le croient propre à augmenter le lait aux nourrices, & pour toutes sortes de flux de ventre contractés par le trop grand exercice du coït ; ainsi le fruit a la propriété de resserrer ce que le suc du même arbre relâche.

Nous ne connoissons la gomme gutte que depuis cent soixante ans : les Indiens l'appellent *Lonan Cambodja*, parcequ'elle vient de la Province Cambodje voisine du Royaume de la Chine. On a cru long-tems qu'elle n'étoit que le suc de l'Euphorbier épaissi : d'autres ont pensé que c'étoit un suc de Thytimale & de Scammonnée, ou le suc exprimé du Ricin des Indes, coloré avec le *Terra merita*, ou avec le suc de la rhubarbe ; mais les Voyageurs s'accordent à dire que c'est de l'arbre *Carcapulli* que se tire la gomme gutte. On trouve deux Dissertations intéressantes sur la *gomme gutte* ; l'une est de M. Boulduc, insérée dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, 1701 ; l'autre est de M. Geoffroi, dans la *Matiere Médicale* de cet Auteur.

CARCHARIAS : c'est la *Lamie*. Voyez REQUIN.

CARDAMINE. *Voyez* CRESSON DES PRÉS.

CARDAMOME, *Cardamomum*. Dans le commerce & en Médecine on connoît trois especes de cardamomes, qui toutes nous viennent des Indes, & qui ont été désignées par les Grecs sous le nom de *Chair-bua*.

La premiere s'appelle GRAND CARDAMOME ou MANIGUETTE, ou GRAINE DE PARADIS, *Cardamomum majus*. La plante qui donne le fruit dont il est question n'est guere connue par la description qu'en donnent Pomet, le P. Labat & Flacourt dans son Histoire de Madagascar. Ce fruit est une coque ou gousse faite comme une petite figue allongée, contenant un bon nombre de graines triangulaires, de couleur rougeâtre, blanches en dedans, d'un goût âcre & mordicant comme celui du poivre : cette graine qui entre dans la préparation du vinaigre & dans plusieurs compositions galéniques, tire son nom *Maniguette* d'une ville d'Afrique nommée *Maleguetta*,

où l'on en faisoit le commerce. Nous présumons que ce cardamome est le *Guér* des Sénégalois, & l'une des especes de *poivre d'Ethiopie*, ainsi appellée de quelques Colons François.

La deuxieme espece se nomme CARDAMOME MOYEN, *Cardamum medius.* Sa gousse est de la même couleur, mais plus petite, triangulaire, courbée; ses graines d'un rouge violet, d'un goût fort âcre : la plante qui porte ce fruit, naît en divers endroits des grandes Indes.

La troisieme espece se nomme CARDAMOME PETIT, *Cardamomum minus.* Son fruit est le plus petit & le plus usité des trois : ses gousses sont également triangulaires, d'un blanc fauve, rayées ou cannelées, attachées à de petites queues de même couleur, contenant un nombre de semences presque quarrées, arrangées & entassées les unes sur les autres comme dans les especes précédentes, séparées par des pellicules membraneuses très déliées; leur couleur est un peu rougeâtre, grisâtre, l'odeur aromatique, & la saveur fort âcre : elles sont rouges en dedans comme tous les cardamomes.

Les cardamomes sont de puissans alexipharmaques & carminatifs : on en mâche en Europe pour exciter à cracher, & dans l'Inde pour se rafraîchir lors des grandes chaleurs. On nous les envoie des Indes par l'Egypte, & de-là à Marseille, ou par l'Océan à S. Malo, & en Hollande.

CARDASSE. *Voyez* OPUNTIA.

CARDES. Il y a deux sortes de *Cardes ;* celles d'artichaut & les cardes poirées. *Voyez* ARTICHAUT & BÉTE. Il y a aussi les cardons d'Espagne. *Voyez* CARDONS.

CARDINAL, *Sylvia vertice rubro.* Bel oiseau de l'Amérique, dont le plumage est d'un rouge éclatant, garni derriere la tête d'un petit capuchon qui n'imite pas mal celui d'un camail. Il est à-peu-près gros comme un merle : il a le bec gros & fort noir, ainsi que les pattes : les femelles sont en tout moins hautes en couleur. Le cardinal siffle d'un ton haut, perçant & net : son ramage est plus agréable dans le bois que dans les maisons : dans l'hiver il ne siffle qu'après avoir bu ; il amasse en été pour l'hiver. Des habitans ont trouvé dans ses cachettes plus de grains qu'il n'en tiendroit dans un boisseau mesure de Paris. L'endroit où est le magasin de cet oiseau, est artistement couvert de feuilles, de branches d'arbres & de buchettes : il n'y a qu'un trou par où il entre.

On donne aussi quelquefois le nom de cardinal à un oiseau semblable au *Gros-bec.* Voyez *ce mot.*

CARDONS, *Cinara spinosa.* Plante potagere qui se multiplie de graines, & dont il y a deux especes renommées : savoir, les cardons de Tours & les cardons d'Espagne. Ces plantes sont des especes d'*artichauts*, dont elles ne different que par les épines roides dont les angles des feuilles & les écailles des calices sont armées. Lorsque les feuilles de ces plantes sont parvenues à leur grandeur, on les enveloppe de paille, & on les butte d'un pied de terre, qui en diminuant la transpiration & le contact de l'air, les fait blanchir & les attendrit. Ce sont les côtes blanchies de cette plante, dont on ôte les

bords minces & feuillés, qu'on sert sur les tables parmi les mets les plus recherchés.

On seme la graine du cardon dans le courant du printems, soit en pleine terre bien meuble, soit sur des couches, & l'on a soin d'arroser.

CARIAROU, *Convolvulus tinctorius fructu vitigineo.* Espece de liane des Antilles, dont la feuille sert aux colons Portugais pour teindre leurs hamacs en cramoisi. On tire encore, des feuilles de cette plante, une espece de fécule qui imite le vermillon, & dont les Indiens se peignent le corps. Le cariarou paroît facile à multiplier : on en voit un beau berceau au Gouvernement de Cayenne. Barrere dit que le mot *Cariarou* signifie & la plante & la fécule. *Voyez* LIANE.

CARIBOU. Animal sauvage du Nord de l'Amérique, qu'on confond avec le vrai cerf du Canada; mais qui en differe, ayant autant de rapport avec le Renne du Nord ou de Laponie. Cet animal est extraordinairement léger : il a les ongles plats & fort larges, garnis d'un poil rude entre deux, qui l'empêche d'enfoncer dans la neige, sur laquelle il court presqu'aussi vîte que sur la terre. Il habite les savannes & les forêts; & quand elles sont épaisses, il s'y fait des routes, comme la plupart des animaux qui habitent le fort des bois : il les suit ordinairement. Le caribou des forêts épaisses a les cornes fort petites; celui des forêts claires les a fort grandes. C'est un animal à qui le *carcajou* fait la chasse. *Voyez* ce mot.

CARINDE. Oiseau de l'Amérique, l'un des plus beaux à voir : il est de la grandeur d'un corbeau. Son plumage, depuis le ventre jusqu'au gosier, est d'un jaune d'or; ses aîles & sa queue sont fort longues & de couleur d'azur : quelquefois son plumage est en partie rouge, & en partie azuré. Ces oiseaux, par la forme du bec, la tête & les pieds, ont beaucoup de rapport avec le perroquet. Les Sauvages en font grand cas : ils leur arrachent les plumes trois ou quatre fois l'an pour en faire des chapeaux, garnir des boucliers, des épées de bois, des tapisseries & autres choses. Les *carindes* ne sont point farouches : pendant le jour ils se tiennent dans les arbres, proche des cabanes des Sauvages; & le soir, les uns se retirent dans les cabanes, & les autres dans les bois; mais les matins ceux-ci ne manquent jamais de revenir proche des cabanes, où ils restent tout le jour comme des oiseaux privés.

CARLINE, en latin *Carlina.* On lui donne aussi les noms de *Chardonnerette* & de *Caméléon blanc* ou *noir*, car on en distingue de deux especes. Cette plante pousse de grandes feuilles, profondément découpées, couchées à terre, garnies de pointes dures & fort piquantes. De la racine, qui est pivotante, longue de deux pieds & grosse comme le pouce, s'éleve une tête orbiculaire, épineuse, soutenant des fleurs à fleurons; mais sans tige dans le caméléon blanc. Cette plante croît naturellement sur les lieux montagneux, sur les Alpes, les Pyrenées & le Mont-d'Or. Les paysans en mangent les têtes pendant qu'elles sont encore jeunes & tendres. Les racines desséchées de cette plante ont une odeur forte & aromatique, & un goût de

fenouil. On préfere celles dont la couleur eſt griſâtre extérieurement, & blanchâtre dans l'intérieur. On les croit propres contre les maladies contagieuſes : elles ſont alexitaires, apéritives & hyſtériques. Charlemagne employa auſſi ces racines pour guérir les fievres malignes de ſes ſoldats.

CARNIVORE, CARNASSIER, ſe dit des animaux qui vivent de chair. On trouve dans l'*Encyclopédie*, à l'article *Carnivore*, des détails intéreſſans ſur la variété qui s'obſerve dans les eſtomacs des *Granivores* & des *Carnivores.*

CAROTTE, *Daucus ſativus, radice luteâ.* La carotte eſt une eſpece de *Daucus*, qu'on cultive dans les jardins potagers, & dont la racine eſt fort en uſage dans nos cuiſines. C'eſt une plante légumineuſe qui pouſſe des feuilles grandes, vertes, velues, découpées, d'une odeur & d'une ſaveur aſſez agréables. Sa tige eſt ronde, également velue, creuſe, rameuſe, & croît juſqu'à quatre pieds de hauteur : pour la faire groſſir, ainſi que la racine, on en coupe les montans à un demi pied de terre. Cette tige eſt chargée en ſon ſommet d'ombelles, qui portent de petites fleurs inégales, échancrées & diſpoſées en fleurs de lis : le calice de cette fleur ſe change en un petit fruit compoſé de deux ſemences jointes enſemble, velues, rudes au toucher. Sa racine eſt groſſe, longue, charnue, d'un jaune plus ou moins foncé, facile à rompre, d'un goût douceâtre. Il y en a une autre eſpece dont la racine eſt blanche, également uſitée dans nos cuiſines. Les feuilles de l'une & de l'autre ſont vulnéraires & ſudorifiques.

CAROTTE SAUVAGE ou FAUX CHERVI, *Daucus vulgaris.* Cette plante, qui croît dans les prés & dans les lieux ſabloneux, pouſſe pluſieurs tiges, cannelées, velues & hautes d'un pied & demi à deux pieds. Ses fleurs ſont blanches, purpurines & diviſées en paraſols au haut des tiges, comme dans la carotte ordinaire. Ce paraſol prend la figure d'un nid d'oiſeau. Aux fleurs ſuccedent des graines velues, griſes, oblongues, jointes deux à deux, & garnies de poils. Sa racine eſt plus petite & plus âcre que celle de la carotte cultivée. En Médecine, on ſubſtitue quelquefois ſa ſemence à celle du *Daucus de Crête* (Voyez *ce mot*) ; mais la vertu en eſt plus foible. L'une & l'autre *carottes* ne ſe multiplient que de graines, & ſe ſement en Avril & Mai ſur planches.

CAROUBIER ou CAROUGE, en latin *Caroba Siliqua dulcis.* C'eſt un arbre de moyenne grandeur, branchu, garni de feuilles épaiſſes, nerveuſes, vertes, preſque rondes, & qui ne tombent point en hiver. Les fleurs mâles & les fleurs femelles viennent ſur des individus différents. Les mâles ſont à étamines jaunâtres, & forment de petites grappes rouges : les femelles ſont formées de cinq tubercules ſans pétales. Au piſtil ſuccede un fruit qui a la forme d'une gouſſe applatie, de la longueur d'un demi-pied & plus, ſur un pouce & demi de large : on le nomme *Carouge.* Cette gouſſe un peu arquée, renferme des ſemences applaties & contenues dans des loges tranſverſales, creuſées dans une pulpe ſucculente, qui remplit l'intérieur de la ſilique. Cette pulpe eſt de la conſiſtance d'un ſuc épais, noirâtre, mielleux,

douceâtre, ayant quelque rapport avec la moëlle de caſſe. Lorſque ce fruit eſt verd, il a un goût déſagréable; mais mûr, il eſt aſſez gracieux : on le regarde comme béchique. Les Egyptiens extraient de ce fruit un miel fort doux, qui ſert de ſucre aux Arabes. On l'emploie pour confire les tamarins, les mirobolans & autres fruits : il a auſſi une vertu laxative. En Sirie & en Egypte on retiroit anciennement de ce fruit une eſpece de vin par la fermentation. Le caroubier étoit autrefois très commun en Paleſtine, en Judée & en Egypte : on en voit beaucoup en Provence, en Eſpagne & à Naples. Dans les lieux où il eſt commun, les pauvres s'en nourriſſent, & on en engraiſſe le bétail. Il eſt très difficile à élever dans ce pays-ci. Son bois eſt dur & d'un bon uſage.

CARPE, *Cyprinus*. Poiſſon d'eau douce fort commun, & trop connu de tout le monde pour qu'il ſoit beſoin de le décrire. M. Duwerney l'aîné & M. Petit le Médecin, ont donné dans les Mémoires de l'Académie, année 1733, les Obſervations anatomiques & phyſiques qu'ils ont faites ſur ce poiſſon. Ces détails, quelqu'intéreſſans qu'ils ſoient, ſeroient ici déplacés : c'eſt dans cette ſource précieuſe qu'il faut les chercher. Quant à la ſtructure merveilleuſe des ouies de la carpe, & de pluſieurs autres parties tant intérieures qu'extérieures, & qui lui ſont communes avec preſque tous les autres poiſſons, nous renvoyons au mot Poisson.

On trouve la carpe dans les rivieres, dans les étangs, dans les marais, & jamais dans la mer. Il y en a de pluſieurs grandeurs : ſes écailles ſont extrémement grandes & larges. Elle multiplie beaucoup, & parvient même à un âge fort avancé, comme le prouvent ces grandes & groſſes carpes blanches que l'on voit dans les canaux de Fontainebleau & de Chantilly; mais il eſt difficile de croire, comme quelques Auteurs l'ont dit, qu'elles vivent juſqu'à cent ans.

On prétend que dans certains lacs, & dans de certaines rivieres, les carpes parviennent juſqu'à la grandeur de trois coudées. La carpe ſe nourrit d'herbes & d'inſectes qu'elle trouve dans les eaux. Il ſemble que l'étang ſoit deſtiné pour la carpe, tant elle y réuſſit bien.

On a lieu d'obſerver ici que la nature pourvoit d'autant plus à la réproduction, qu'il y a plus de cauſes de deſtruction. La carpe femelle contient une quantité d'œufs prodigieuſe, qui, quoique paroiſſant innombrable, a été cependant ſoumiſe au calcul. M. Petit, en ayant peſé une certaine quantité dans une balance très exacte, & les ayant nombrés, a jugé enſuite, par voie de comparaiſon, qu'une carpe de grandeur moyenne donne trois cents quarante-deux mille cent quarante-quatre œufs ou environ. Quelle eſpérance de multiplication ! mais de ce nombre, combien peu viennent à bien ! La plûpart de ces germes ou des embrions naiſſans, deviennent la proie & la nourriture des autres poiſſons.

Les carpes fraient dans les mois de Mai & d'Août : elles ne ſont pas alors ſi bonnes à manger, parcequ'elles ſont maigres & inſipides, comme il arrive

à presque tous les autres poissons. La carpe est dans sa grande bonté dans les mois de Février, Mars & Avril.

Les carpes d'étang sont ordinairement moins estimées que celles des rivieres; mais il y en a où elles sont excellentes : tel est celui de Camiere près de Boulogne-sur-Mer, qui est fameux pour la multitude, la grosseur & la délicatesse des carpes qu'on y pêche, & dont les belles se vendent 24 à 30 livres. On pêche dans quelques rivieres des carpes, qui, pour l'extérieur, sont en tout semblables aux autres; mais dont la chair est ferme, grasse, excellente, rougeâtre presque comme celle du saumon : ce qui les a fait nommer *Carpes saumonnees*. Quelque bonnes que soient nos carpes, elles ne sont pas si délicates que celles qu'on pêche dans le Wang-Ho, près du Patle-Cheu en Chine. Les Mandarins de la Province en font transporter un grand nombre à Pekin pendant l'hiver, pour l Empereur & les Grands de la Cour. Les carpes de la Saône, de la Seine, de la Loire sont très estimées; sur-tout ces dernieres, parceque l'eau de cette riviere est plus pure & plus rapide. La carpe est un bon aliment : elle se digere facilement, & convient à tous les tempéramens, excepté aux personnes sujettes à la goutte; on a des observations que son usage en réveille les accès. La laitance de ce poisson est, comme l'on sait, un mets délicat, & qui fournit une nourriture si substantielle, qu'on a vu des étiques guéris par l'usage de ces laitances. Tout le monde connoît aussi la bonté exquise des langues de carpe & la délicatesse du palais de ce poisson. Comme le fiel que fournit la carpe est un peu âcre, & cependant tempéré, il est propre à déterger, & à empêcher les taies de se former dans les yeux.

Quoique l'eau paroisse le seul élément du poisson, la carpe peut cependant vivre long-tems dans l'air. Cela est prouvé par la maniere dont on engraisse les carpes en Hollande & en Angleterre. On les suspend à la cave, ou dans quelqu'autre lieu frais, dans un petit filet sur de la mousse humide; ensorte que la tête de la carpe sorte hors du filet : de cette maniere, on les garde assez long-tems en vie pour les engraisser, en les nourrissant avec de la mie de pain & du lait.

Nous décrirons au mot Poisson, une autre maniere d'engraisser le poisson par la castration. *Voyez* Poisson.

La carpe se pêche de plusieurs manieres, à l'hameçon ou au filet; mais très aisément dans la plûpart des étangs, parcequ'on les met à sec. Dans les étangs qui ne peuvent être mis à sec, elles sont assez difficiles à pêcher; car c'est un des poissons les plus fins & les plus méfians. Lorsqu'il sent l'approche du filet, il plonge la tête dans la bourbe, & laisse glisser le filet sur la queue, qui ploie à volonté : il reste ainsi tranquille, jusqu'à ce qu'il n'entende plus de mouvement; ainsi la vraie maniere de le pêcher dans les canaux est de promener le filet sans bruit, & avec une extrême lenteur.

CARPE PIQUANTE ou a Aiguillons. Espece de poisson tout semblable à la carpe ordinaire pour la forme; mais qui en differe par sa couleur

bleue & rouge, & par des piquans qui ſortent de ſes grandes écailles ; ſeuls caracteres qui en conſtituent la différence. On nomme ce poiſſon *Pigo* dans le Milanois : on en pêche dans le lac de Côme & dans le lac Majeur.

CARPOBALSAME. *Voyez* au mot BAUME DE JUDÉE.

CARPOLITES. On donne ce nom à des fruits pétrifiés ; tels que les noix, le gland, les ſiliques, &c. Quelquefois auſſi l'imagination fait donner ce nom à des pierres charriées par des fleuves, & qui ont pris accidentellement la figure des fruits.

CARRELET, *Quadratulus.* Poiſſon de mer fort plat, taillé en lozange comme le turbot ; blanc d'un côté, griſâtre de l'autre, avec de petites taches rouges. Quand ce poiſſon grandit, il prend le nom de *Plie.* Voyez *ce mot.*

CARRET. Eſpece de tortue qui fournit l'écaille des tabatieres. *Voyez* à l'article TORTUE.

CARRIERE : nom donné à un lieu creuſé en terre d'où l'on tire la pierre pour bâtir, ou par un puits en pleine campagne comme aux environs de Paris, ou de plein pié le long de la côte d'une montagne, comme à Saint-Leu & autres endroits : on dit *Perriere* ou *Pierrere* en quelques lieux. Les carrieres d'où l'on tire le marbre, ſe nomment *Marbrieres ;* celles d'ardoiſe, *Ardoiſieres ;* celles de plâtre, *Platrieres*, *&c.* On détache la pierre dans les carrieres, avec des coins, des marteaux, des leviers, des pics, quelquefois avec des tarrieres & la poudre à canon, ſelon la réſiſtance des maſſes, la nature de la pierre & le parallelíſme des bancs ou l'inégalité du rocher, &c. On connoît des carrieres qui ſont d'une étendue très conſidérable : celle de Maſtricht, par exemple, où l'on dit que 50000 perſonnes peuvent ſe réfugier, & qui eſt ſoutenue par plus de 1000 piliers, qui ont 20 ou 24 pieds de hauteur ; l'épaiſſeur de terre ou de rocher qui eſt au-deſſus eſt de plus de 25 braſſes : il y a dans pluſieurs endroits de cette carriere de l'eau & de petits étangs où l'on peut abreuver du bétail, &c. Voyez *Tranſact. Philoſoph. abr. vol. II. pag. 463.* Les mines de ſel de Pologne forment des excavations encore plus grandes que celle-ci. Les grottes de la Thébaïde ſont de vraies carrieres, qui occupent un terrein de dix à quinze lieues ; elles ſont creuſées dans la montagne du Levant du Nil. Il y a ordinairement de vaſtes carrieres auprès de toutes les grandes villes ; mais un tel détail ſeroit ici déplacé : d'ailleurs les ouvrages des hommes, quelque grands qu'ils puiſſent être, ne tiendront jamais qu'une bien petite place dans l'Hiſtoire de la Nature.

CARTAME ou SAFRAN BATARD, *Cartamus.* C'eſt une plante que l'on cultive pour la teinture dans quelques Provinces de France, d'Italie & d'Eſpagne. Elle s'éleve environ à la hauteur d'une coudée. Ses feuilles alternes embraſſent la tige, & ſont garnies par leurs bords de petites épines roides. Ses fleurs ſont à fleurons fibreux, longs de plus d'un pouce, d'un beau rouge de ſafran foncé, & découpées en lanieres en cinq parties. A ces fleurs,

nommées dans le commerce, *Safran bâtard* ou d'*Allemagne*, *Safranum*; ſuccedent de petites graines, terminées en pique, blanches, luiſantes, & contenant chacune une amande huileuſe, d'une ſaveur d'abord douce, enſuite âcre. Cette graine eſt appellée, par quelques-uns, *Graine de perroquet*, parceque les perroquets la mangent avec avidité, & s'en engraiſſent ſans être purgés; au lieu que c'eſt un purgatif pour les hommes. On fait peu d'uſage de cette graine en Médecine. Lorſqu'on s'en ſert pour inciſer les humeurs viſqueuſes, on la joint à des remedes ſtomachiques. La fleur eſt employée en teinture pour donner aux étoffes de ſoie les belles nuances de couleur de ceriſe, de ponceau, & de couleur de roſe. Les Plumaſſiers s'en ſervent auſſi : on retire des étamines de ce ſafran bâtard un beau rouge, dont les dames font uſage pour imiter ce bel incarnat naturel qui manque quelquefois à leur viſage. On appelle cette poudre, *Rouge* ou *Vermillon d'Eſpagne & de Portugal*, ou *Laque de Cartame*.

CARTE GÉOGRAPHIQUE, coquillage univalve, ornée d'une traînée & de points blancs, qui donnent l'idée des lacs du Globe-Terreſtre : c'eſt une *Porcelaine*. Voyez *ce mot*.

CARTILAGE : eſt une des parties ſolides du corps de l'animal, blanche, polie, uniforme, flexible & élaſtique, moins compacte qu'un os, mais plus dure qu'aucune autre partie. Les cartilages paroiſſent être à-peu-près de même nature que les os, qui ont été *cartilages* : voyez à l'article *os*, & à la ſuite de l'Hiſtoire de l'*Homme*. L'uſage des cartilages eſt d'empêcher les os de s'offenſer ou de ſe bleſſer par un froiſſement continuel, de les joindre l'un à l'autre par ſynchondroſe, de contribuer à la conformation de certaines parties, comme le nez, les oreilles, la trachée, les paupieres, &c.

CARVI, *Carvi officinarum*. C'eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges, hautes d'un pied & demi, rondes, rameuſes, nouées, quarrées & vuides. Ses feuilles naiſſent comme par paires le long d'une côte, & découpées menu. Les fleurs qui ſont blanches, diſpoſées en lis, naiſſent ſur des ombelles, ſoutenues aux ſommets de la plante : à ces fleurs, de peu de durée, ſuccedent des graines longuettes, convexes d'un côté, concaves de l'autre, ornées de trois canelures, d'un verd obſcur, d'une odeur de fenouil, d'une ſaveur d'anis, de cumin & de panais. Cette graine eſt une des quatre grandes ſemences chaudes : elle entre dans la compoſition du roſſolis ou eau des ſept graines. On en tire par la diſtillation une huile eſſentielle, âcre & fort pénétrante, qui, diſſoute dans de bon eſprit de vin, & injectée dans l'oreille, eſt excellente pour la ſurdité. Le carvi eſt en général un puiſſant carminatif, qui vient abondamment dans le Languedoc & la Provence : on prétend qu'elle a été nommée *Carvi*, de *Carie*, qui eſt un pays de l'Aſie mineure, où les Anciens la trouverent.

CARYOPHILLOIDES. Pétrifications calcaires, qui reſſemblent à des clous de gérofle, & qui ont au-deſſus une eſpece d'étoile, ou la forme d'une fleur en cloche, & pentagône. Quelques Naturaliſtes ont ſuppoſé que ces pierres étoient des articulations de quelques eſpeces d'étoiles de mer

arboreſcentes.

arborescentes. Dans ce cas, elles seroient du même genre que les *Trochites.* (Voyez ces mots.) D'autres les rapportent aux corallines étoilées; ce seroit également l'ouvrage d'une sorte de polypier. *Voyez Ellis, Essay sur l'Hist. Nat. des Corall.*

Il est certain que l'analogue marin, qui s'y rapporte exactement, n'est pas encore connu. M. Bertrand (*Dictionnaire oryctolog.*) croit que ce sont les extrémités d'une sorte de coralline articulée, du genre des zoophytes marins, dont le fond des mers est tapissé.

CASCARILLE ou CHACRELLE, *Cascarilla.* C'est une écorce également connue des Naturalistes sous les noms de *Quinquina aromatique* & d'*Ecorce Elutérienne.* C'est une premiere écorce roulée & grosse comme celle de la canelle, de la grosseur & longueur de l'index, cendrée extérieurement, couleur de rouille de fer en dedans, d'un goût amer, & d'une odeur aromatique agréable quand on la brûle. On nous l'apporte du Paraguay. Quelques personnes en mêlent dans le tabac à fumer pour corriger sa mauvaise odeur. Si l'on en met trop, elle ennivre plus que ne fait le tabac. On en fait usage en poudre, en essence, en extrait & en infusion : elle est fébrifuge; on peut la substituer, en tems de disette, au quinquina & au simarouba : elle est très bonne pour arrêter le vomissement & les lochies trop abondantes : on en brûle quelquefois dans les appartemens pour fumiger. M. Boulduc dit que la cascarille donne par l'esprit de vin plus d'extrait résineux qu'aucun végétal connu, & qu'elle a cet avantage sur le quinquina, d'agir autant en plus petite dose, sans avoir besoin d'être continuée si long-tems. Le même Auteur dit qu'elle fit si bien dans les dyssenteries de 1709, que l'ipecacuanha y perdit sa réputation.

CASOAR ou CASUEL, *Casearius aut Casoris*, oiseau des Indes, appellé aussi *Emeu* ou *Emé* par les Naturels du pays. Cet oiseau, qui est des plus grands, est remarquable par des singularités qui lui sont particulieres.

On n'avoit point vu de casoar en Europe avant l'an 1597, & aucun Auteur n'en avoit fait mention. Les Hollandois, au retour de leur premier voyage aux Indes, en rapporterent un qui leur avoit été donné comme une chose rare, par un Prince de l'Isle de Java. Le Gouverneur de Madagascar en acheta un des Marchands qui retournoient des Indes, & il l'envoya à la Ménagerie de Versailles en 1671. Cet oiseau y vécut quatre ans. Sa description est dans les *Mém. de l'Acad. Roy. des Scienc. T. III. Part. 2.*

On voit au Cabinet du Roi un casoar haut de plus de cinq pieds : sa tête est garnie de plumes, & porte une crête en forme de casque, de couleur rougeâtre; & cette crête n'est qu'une portion du crâne.

Le casoar que nous avons vu à Paris en 1765, étoit haut de quatre pieds, il n'avoit pas encore un an. Sa tête est petite eu égard à sa taille. Sa crête est une sorte de corne de couleur obscur; son bec long de cinq pouces, & la partie supérieure arquée; son regard est vif, ses yeux sont grands, ainsi que ses oreilles; il a sous le menton deux appendices charnus & d'un rouge

bleuâtre. Son estomac ou *sternum* est recouvert d'une peau calleuse & dénuée de plumes; mais les plumes voisines qui sont longues recouvrent cette partie. Cet oiseau est sur-tout singulier par ses plumes, que l'on prendroit au premier coup d'œil pour du poil de sanglier; elles ont deux longues tiges qui sortent d'un même tuyau fort court, attaché à la peau: les barbes en sont dures, pointues, clair-semées, noires, luisantes, & paroissent, comme nous venons de le dire, plus semblables à du crin qu'à des plumes. Les plumes de la tête & de la gorge sont si clair-semées, que la peau qui est d'un bleu changeant se voit à découvert.

On remarque à l'endroit des aîles cinq piquans courbés en arc suivant la figure du corps. Ces piquans, assez semblables à ceux du porc épic, sont de longueurs différentes, dans la même disposition & la même proportion que nos cinq doigts de la main: ils sont d'un noir luisant. L'animal peut les redresser à volonté; aussi s'en sert-il comme de défense quand on veut le chasser. Cet oiseau en qui l'on ne distingue peu ou point d'aîles proprement dites, est fort vîte à la course. Ses pattes sont d'une grosseur extrême, & ont trois doigts devant à chaque pied, armés d'ergots très forts, droits & pointus. Sa langue est tellement courte qu'on ne lui en apperçoit point dans le bec; aussi a-t-il de la difficulté pour boire. Il exhale une odeur peu agréable.

On trouve dans le *Dictionnaire Universel* de Hubner, l'histoire d'un émeu des Moluques, qui paroît peu différer du casaoar des Indes: il a sur la tête une espece de couronne d'un jaune foncé qui descend jusques sur le bec; il la perd tous les ans avec ses plumes dans le tems de la mue: le cou est garni de deux peaux rouges semblables à celles des coqs d'Inde; les cuisses sont charnues & couvertes d'une peau écailleuse; les pattes sont grosses, très fortes & garnies de cinq ergots couverts d'écailles très dures; il ressemble assez à une autruche; mais ses œufs sont beaucoup plus petits: la coquille en est verdâtre & remplie d'une infinité de tubercules; les habitans du pays s'en nourrissent. Cet oiseau avale tout ce qui se présente à lui, & rend par l'*anus* ce qu'il n'a pu digerer. On prétend que sa graisse est émolliente, maturative, & nervale.

CASQUE. Coquillage univalve, que M. d'Argenville place parmi les *murex*. Voyez *ce mot*.

Il y en a dont les levres sont retroussées, avec une robbe traversée de haut en bas par des lignes aurores sur un fond blanc; d'autres sont comme truités, d'un beau poli, avec une belle clavicule.

CASSAVE. Pain fait avec la racine de manihot. *Voyez* MANIHOT.

CASSE, *Cassia nigra*. C'est une silique, dure, longue environ d'un pied & demi, cylindrique, d'un peu moins d'un pouce d'épaisseur, d'une substance ligneuse & mince, couverte d'une pellicule d'abord verdâtre, qui devient ensuite d'un noir châtain, se divisant, sous les coups d'un marteau, en deux parties, à l'endroit où elles sont ornées de rainures. L'intérieur est subdivisé en plusieurs petites cellules, séparées par des lames ligneuses,

couvertes d'une pulpe moëlleuſe, douce, blanchâtre, jaune enſuite, puis noire : chaque cellule contient une graine jaunâtre, en cœur & applatie. Ce fruit ou bâton de caſſe n'eſt jamais ſeul; on en compte depuis douze à quinze attachés enſemble, & pendans ſéparément à la branche du *canéſicier* par une queue flexible, qui leur permet de s'agiter quand il fait du vent, & de produire, en ſe heurtant, un bruit plus ou moins conſidérable. Le choc de ces bâtons les uns contre les autres, les fait tomber.

La caſſe naît ſur un grand arbre qui croît très promptement, en Afrique, en Egypte, dans le Levant, à Alexandrie, & dans tous les pays chauds des Indes orientales; d'où, ſuivant les Auteurs de la Matiere médicale, il a été tranſporté en Amérique, notamment dans les Iſles des Antilles, dans le Breſil & dans le Mexique.

On diſtingue auſſi deux ſortes de caſſes, l'orientale & l'occidentale. La premiere eſt eſtimée la meilleure; mais elle nous parvient rarement. L'écorce de la derniere eſt plus épaiſſe, plus rude, plus ridée, & ſa moëlle eſt âcre & déſagréable au goût, tant la diverſité des climats altere les productions de la Nature. La caſſe eſt d'autant meilleure, qu'elle eſt plus pleine, que ſa moëlle eſt graſſe, douce & d'un noir vif. Cette caſſe, ſéparée de ſa gouſſe, de ſa graine, & paſſée par un tamis, eſt appellée *Fleur de caſſe* ou *Caſſe mondée*, *Medulla caſſiæ*.

L'arbre qui donne ce fruit, s'appelle *Canéficier* ou *Caſſier*, *Caſſia fiſtula*. Il a quelque reſſemblance avec notre noyer. Son bois eſt dur & rouſsâtre; ſes feuilles ont la figure d'un fer de lance : ſes fleurs ſont en roſe, d'un verd jaunâtre : aux Iſles de l'Amérique, il fleurit en Mai & Avril. On appelle *Cannefice*, *Cannificium*, les bâtons de caſſe encore jaunes, tendres & verdâtres. Les Juifs, avant leur exil de l'Amérique, avoient l'art de confire cette caſſe encore verte, & de la rendre délicieuſe au goût même des Européens. Soit que cette Nation ait emporté avec elle ſon ſecret, ou que le ſol ait dépéri, (ce qui doit influer ſur les végétaux,) il eſt certain qu'on n'en prépare gueres aujourd'hui. La caſſe confite eſt propre à lâcher le ventre. En général la caſſe eſt un purgatif très doux, qui n'eſt point venteux lorſqu'elle eſt bien préparée : communément on confit cette pulpe avec du ſucre ou du ſyrop de violettes, & on l'aromatiſe avec l'eau de fleurs d'orange. La caſſe mondée appliquée à l'extérieur, eſt très utile dans l'inflammation du foie & dans la goutte.

Casse aromatique. Les Anciens ont donné ce nom, & celui de *Caſſe ſyrinx*, à notre *canelle*. Voyez *ce mot*.

Casse du Bresil, *Caſſia fiſtula Braſiliana*. C'eſt une gouſſe plus applatie, inégale, & plus dure que celle de la caſſe d'Egypte, & plus groſſe. Elle eſt longue d'environ deux pieds, épaiſſe de cinq doigts, un peu courbée; ſa pulpe eſt amere, déſagréable & très purgative. On trouve de ces gouſſes dans les boutiques des Parfumeurs, & dans les Cabinets des Curieux. Il paroît que cette eſpece de caſſe, différente des précédentes, étoit naturelle au Breſil, & n'y a point été tranſportée des pays Orientaux. L'arbre qui

la porte eſt fort grand & fort beau ; le tronc en eſt droit , liſſe , d'un blanc cendré ; ſes fleurs ſont diſpoſées en maniere d'épi , & de couleur incarnat.

Casse en Bois , *Caſſia lignea.* On donne ce nom à une écorce roulée en tuyau , dépouillée de ſa pellicule extérieure , d'un jaune rougeâtre , & qui reſſemble beaucoup à la canelle , mais dont on la diſtingue cependant , par ſon odeur aromatique plus foible , & par une glutinoſité qu'on lui trouve en la mâchant. On appelle l'arbre qui la donne , *Canella Malabarica* , & *Javenſis :* il croît auſſi dans les Iſles Philippines. Cette écorce eſt alexitaire , ſtomachique : on la préfere à la canelle , lorſqu'il s'agit de reſſerrer. C'eſt un ingrédient de la thériaque.

Quelques Voyageurs aſſurent , mais ſans fondement , que l'arbre qui donne le *caſſia lignea* eſt très grand ; que ſon bois eſt ce que nous nommons *Bois d'Inde ;* ſes feuilles , *Malabathrum* ou *folium indum ;* ſon fruit , *Piment royal* ou *Poivre de la Jamaïque ;* & enfin que la deuxieme écorce de ſes rameaux ou petites branches , eſt le *caſſia lignea :* voyez *chacun de ces mots.* Il eſt plus vraiſemblable de croire que l'arbre du *caſſia lignea* eſt la même eſpece de plante que celle d'où l'on retire la canelle du Ceylan ; mais que c'eſt un canelier ſauvage , ou tranſplanté & dégénéré. Ne ſeroit-ce point l'écorce même de vieux caneliers ?

On croit que le *caſſia lignea* eſt l'*écorce aromatique* que les Juifs faiſoient entrer dans la compoſition de leur Huile Sainte.

Casse géroflée , *Cortex caryophyllatus* , *aut Caſſia caryophyllata.* C'eſt une écorce comme celle de la caſcarille , mais beaucoup plus mince , ayant un goût de clou de gérofle vif & âcre. L'arbre , dont on la retire , s'appelle *Caninga :* il eſt commun dans l Iſle de Cuba , & dans les contrées méridionales de la Guyanne. Lémeri en parle ſous le nom de *Canelle géroflée.* Voyez Canelle géroflée.

CASSE-LUNETTE. *Voyez* Bluet.

CASSE-NOISSETTE , *Caryocatactes.* Cet oiſeau qui eſt le *Pica-nucifraga* , *aut Picus cinereus* , *ſitta* , des Ornithologiſtes , a été commun aux environs de Soiſſons & de Fontainebleau en 1753 : on le regarde comme une eſpece de *torchepot* ou de gros *grimpereau :* voyez *ce dernier mot.* Il a un pied de long depuis l'extrémité juſqu'au boût des pattes ou des aîles. L'envergure eſt d'environ un pied neuf pouces ; le bec a près de deux pouces ; la partie ſupérieure eſt plus longue & ſans pointe ; la langue courte & fourchue ; l'iris des yeux couleur de noiſette ; les narines rondes & velues ; la gorge & la poitrine d'un rouge pâle ; le deſſous du ventre couvert de quelques plumes rouges, dont les pointes ſont blanchâtres ; les dards de chacune des longues plumes ſont noirs , la queue a près de cinq pouces de longueur. Le caſſe-noiſette a les jambes courtes : elles ſont , ainſi que les pattes , de couleur de chair foncé ; ſes griffes ſont grandes & courbées. Cet oiſeau n'eſt pas par-tout de la même grandeur , ni de la même couleur. Cette deſcription convient aſſez à une ſorte de *caſſe-noix* qui eſt le *merle de rocher.* Le

casse-noisette fait son nid dans le creux des arbres, & en rétrecit l'entrée avec de l'argille, en ne laissant qu'un petit trou, pour entrer ou pour sortir. Il se nourrit non-seulement d'insectes, mais aussi de noisettes. Rien d'aussi curieux que de lui en voir manger une. Après l'avoir tirée de son magasin, & l'avoir bien enfoncée dans une fente, il se tient debout au-dessus, la tête penchée en bas; puis, avec une adresse singuliere, il frappe la noisette avec son bec de toute sa force; moyennant quoi, il l'ouvre & en mange l'amande.

CASSE-NOIX. *Voyez* MERLE DE ROCHER OU DE MONTAGNE.

CASSE PUANTE, *Pajomirioba*. Au Bresil on a donné ce nom à un petit arbrisseau légumineux, dont il y a de deux especes. La premiere croît sans culture, & pousse de sa racine, qui est grosse & longue, des tiges hautes de trois pieds, verdâtres, noueuses, ligneuses, se divisant en beaucoup de rameaux qui portent chacun huit à neuf feuilles, rangées par paires. Ses fleurs naissent à l'extrémité des rameaux, & ressemblent beaucoup à celles du caneficier. A ces fleurs succedent de petites siliques longues de cinq à six pouces, un peu applaties & courbées, devenant brunâtres en rougissant. La deuxieme espece croît également le long des rivages, & n'en differe que par ses feuilles, qui sont plus étroites du côté de la queue, & plus obtuses à leurs extrémités. Ces feuilles se recueillent & s'agglomerent le soir dès que le soleil est couché, comme si elles éprouvoient une sorte de sommeil; mais elles s'épanouissent au matin. L'une & l'autre espece fleurissent toute l'année: leurs feuilles sont purgatives; les semences infusées dans le vinaigre sont bonnes à guérir la gratelle: la racine est alexipharmaque.

CASSIDE DES JARDINIERS. *Voyez* ACACIA.

CASSINE ou APALACHINE. *Voyez* THÉ DES APALACHES.

CASSIS ou CASSIER DES POITEVINS. C'est une espece de groseiller à fruit noir. Quelques-uns l'appellent très improprement *Poivrier*. La dénomination de *Cassier* est équivoque; celle de *Cassis* ne méritoit guere de faire fortune. On devroit nommer cet arbrisseau *Groseiller noir*, puisque c'est le *Ribes fructu nigro, folio olente*, des Botanistes. Ses fleurs sont de la même structure que celles du groseiller ordinaire; mais elles ont une odeur forte, stupéfiante, ainsi que ses feuilles, qui sont assez semblables à celles de la vigne. Ses fruits sont noirs & conservent une saveur acide même dans leur parfaite maturité. Les propriétés du *Cassis* ont été beaucoup célébrées pendant un certain tems. On l'estimoit utile pour l'hydropisie, la pierre, la morsure des viperes & la rage. En 1712, il parut à Bourdeaux un Traité intitulé: *Propriétés admirables du Cassis*, où il est présenté comme une panacée universelle. Ce remede si vanté, n'ayant point été suivi des merveilleux effets qu'on lui attribuoit, est tombé dans l'oubli. On éleve ce petit arbuste dans les jardins. Il croît communément dans le Poitou & la Touraine; il n'est pas rare aux environs de Montmorency près de Paris, où les Auteurs de la Matiere Médicale disent qu'on en fait usage contre la mor-

ſure des viperes & des animaux enragés. La principale vertu de ſes feuilles conſiſte à être apéritive & diurétique. On fait avec ſon fruit un ratafiat qui paſſe pour être bon contre les indigeſtions.

CASSONADE. Nom donné à une eſpece de ſucre que les Portugais du Breſil ont les premiers apporté en France ; & comme ils le livroient dans des caiſſes qu'ils appelloient *Caſſes*, on lui a donné le nom de *Caſſonade* : voyez ſon article à la ſuite du mot *Canne à ſucre.*

CASSUMMUNIAR, ou CASMINAR, *Ryſagon.* C'eſt une racine que les Anglois nous apportent des Indes Orientales, & dont on ignore l'origine, c'eſt-à-dire la plante à qui elle appartient : elle eſt tubéreuſe, géniculée & groſſe comme le galanga ; griſâtre extérieurement, & jaunâtre dans l'intérieur ; d'un goût un peu âcre, amer, aromatique, & d'une odeur agréable. Les Indiens & les Médecins Anglois vantent fort les vertus du *caſſummuniar* : on prétend que cette racine eſt un correctif du quinquina : elle affermit les nerfs, excite & rétablit les eſprits animaux, & fortifie l'eſtomac : elle eſt auſſi carminative.

CASTAGNEUX ou ZOUCHET, *Mergus minimus fluviatilis.* On croit que cet oiſeau aquatique eſt un petit plongeon d'eau douce : il marche difficilement ſur la terre, parceque ſes cuiſſes ſemblent être placées dans le ventre, & que ſes jambes ſont dirigées en arriere. Il eſt de la groſſeur d'une cercelle ; ſes aîles ſont petites : il n'a ni queue ni croupion. Ses plumes ſont ſemblables à celles d'un oiſeau nouvellement éclos ; le ventre eſt de couleur de lait ; le bec arrondi, petit, rougeâtre, & plus court que celui de la poule d'eau ; ſes pieds ne ſont pas palmés. Cet oiſeau a beaucoup de peine à s'élever hors de l'eau ; mais eſt-il une fois dans l'air, il vole long-tems. Le *caſtagneux* vit dans l'eau douce & dans l'eau ſalée : dans la mer, il mange des chevrettes ; dans les rivieres, il ſe nourrit de petites écreviſſes & de petits poiſſons. Il fait ſon nid contre terre dans les marais, & derriere une motte de terre. Cet oiſeau eſt fort gras en hiver ; mais ſa chair a un goût ſauvage en toutes ſaiſons.

CASTINE & ERBUE ou ARBUE. La caſtine eſt une pierre calcaire, d'un gris blanchâtre, dont on ſe ſert dans les fourneaux où l'on fond la mine de fer, pour abſorber l'acide du ſoufre, qui minéraliſe le fer en le rendant aigre & caſſant. Il eſt aſſez difficile de déterminer la nature de la meilleure *caſtine*, chaque mine pouvant exiger un fondant différent. L'*arbue* eſt communément argilleuſe & colorée. *voyez* ARGILLE & PIERRE CALCAIRE.

CASTOR, *Fiber.* Animal quadrupede, amphibie, qui, dans les pays déſerts, ſe réunit en ſociété, & qui alors nous préſente la plus grande induſtrie dans la conſtruction de ſes ouvrages.

Le caſtor a au plus trois ou quatre pieds de longueur, & peſe juſqu'à ſoixante livres. Tout ſon corps, à l'exception de ſa queue, eſt recouvert de poils de deux ſortes ; le poil long & le duvet. Le duvet eſt extrêmement fin & ſerré, long d'un pouce, & ſert à conſerver la chaleur de l'animal. Le long poil ſert à préſerver le duvet de la boue & de l'humidité. La tête de cet

animal paroît presque quarrée : ses oreilles sont rondes & fort courtes : ses yeux sont petits. Sa bouche est armée en devant de quatre dents incisives, fortes & tranchantes ; deux en haut & deux en bas, comme dans les écureuils, les porcs-épis & les rats. Il a de plus seize dents molaires, huit en haut & huit en bas. Ce sont-là, comme nous le verrons, les seuls instrumens dont il se sert pour couper des arbres, les abattre & les traîner. Il se sert de ses pieds de devant comme de mains, avec une adresse au moins égale à celle de l'écureuil : les doigts en sont bien séparés, bien divisés, armés d'ongles longs & pointus ; au-lieu que ceux des pieds de derriere sont réunis entr'eux par une forte membrane : ils lui servent de nâgeoires, & s'élargissent comme ceux de l'oie, dont le castor a aussi en partie la démarche sur terre ; mais il nâge très bien. Comme les pattes de devant de cet animal sont plus courtes que celles de derriere, il marche toujours la tête baissée & le dos arqué. Il a les sens très bons, sur-tout l'odorat très fin : il ne peut supporter ni la mal-propreté, ni les mauvaises odeurs. La queue de cet animal est surtout très remarquable & très appropriée aux usages qu'il en fait ; elle est longue, un peu platte, toute couverte d'écailles, garnie de muscles vigoureux, & toujours humectée d'huile & de graisse qui empêchent l'humidité de pénétrer.

Les castors, soit mâles, soit femelles, portent dans quatre poches placées sous les intestins, une liqueur désagréable, fluide, mais qui s'épaissit hors de-là : c'est ce qu'on nomme le *Castoreum*, dont on fait usage en Médecine, comme nous le verrons plus bas. Les parties de la génération du castor ne sont point du tout apparentes en dehors, lorsqu'il n'y a point d'érection : les testicules de ces animaux sont renfermés dans leur corps. Ainsi il est bien prouvé que ce ne sont pas les testicules qui contiennent le *castoreum* ; & par conséquent il est faux que le castor arrache ses testicules lorsqu'il est poursuivi par les Chasseurs, afin de s'en délivrer en leur abandonnant le *castoreum* qui fait l'objet de leurs poursuites. Il y a lieu de croire que les castors font usage de cette liqueur onctueuse pour se graisser le poil, afin de se garantir de l'humidité. Comme cette substance a une odeur fort exaltée, les Chasseurs en frottent les piéges qu'ils tendent aux animaux carnassiers qui font la guerre au castor, comme les *martes*, les *renards*, les *ours*, & sur-tout les *carcajoux*, qui brisent souvent dans l'hiver les loges des castors pour les y surprendre. *Voyez* ces différens mots.

Quoique cette huile soit d'une très mauvaise odeur, les femmes des Sauvages en graissent leurs cheveux.

Autant, dit M. de Buffon, l'homme s'est élevé au-dessus de l'état de nature, autant les animaux se sont abaissés au-dessous. Soumis & réduits en servitude, ou traités comme rebelles, & dispersés par la force, leurs sociétés se sont évanouies, leur industrie est devenue stérile, leurs foibles arts ont disparu. Chaque espece a perdu ses qualités générales, & tous n'ont conservé que leurs propriétés individuelles, perfectionnées dans les uns par l'exemple, l'imitation, l'éducation ; & dans les autres, par la crainte & par

la néceſſité où ils ſont de veiller continuellement à leur ſûreté. Quelles vues, quels deſſeins, quels projets peuvent avoir des eſclaves ſans ame, ou des relégués ſans puiſſance ? Ramper ou fuir, & toujours exiſter d'une maniere ſolitaire ; ne rien édifier, ne rien produire, ne rien tranſmettre, & toujours languir dans la calamité ; décheoir, ſe perpétuer ſans ſe multiplier ; perdre, en un mot, par la durée autant & plus qu'ils n'avoient acquis par le tems.

Auſſi, continue ce ſublime Ecrivain, ne reſte-t-il quelque veſtige de leur merveilleuſe induſtrie, que dans ces contrées éloignées & déſertes, ignorées de l'homme pendant une longue ſuite de ſiécles, où chaque eſpece pouvoit manifeſter en liberté ſes talens naturels, & les perpétuer dans le repos en ſe réuniſſant en ſociété durable. Les caſtors ſont peut-être le ſeul exemple qui ſubſiſte comme un ancien monument de cette intelligence des brutes, qui, quoiqu'infiniment inférieure par ſon principe à celle de l'homme, ſuppoſe cependant des projets communs & des vues relatives ; projets qui ayant pour baſe la ſociété, & pour objet une digue à conſtruire, une bourgade à élever, une eſpece de république à fonder, ſuppoſent auſſi une maniere quelconque de s'entendre & d'agir de concert.

Un individu pris ſolitairement & au ſortir des mains de la Nature, n'eſt qu'un être ſtérile dont l'induſtrie ſe borne au ſimple uſage des ſens. L'homme lui-même dans l'état de pure nature, dénué de lumieres & de tous les ſecours de la ſociété, ne produit rien & n'édifie rien. Le caſtor ſeul & iſolé, loin d'avoir une ſupériorité marquée ſur les autres animaux, paroît au contraire être au-deſſous de quelques uns d'entr'eux pour les qualités purement individuelles : ſon génie & ſes talens ne brillent que lorſqu'il eſt réuni en ſociété. Encore ces animaux ne ſongent-ils point à bâtir, à moins qu'ils n'habitent dans des terres déſertes, dans un pays libre où il n'y ait que quelques hommes ſauvages en petit nombre, & par leſquels ils ne ſoient point inquiétés.

Il y a des caſtors en Languedoc, dans les Iſles du Rhône ; il y en a en plus grand nombre dans les Provinces du Nord de l'Europe : mais comme toutes ces contrées ſont fréquentées par les hommes, les caſtors y ſont, comme tous les autres animaux, diſperſés, ſolitaires, fugitifs ou cachés dans un terrier. C'eſt ſur-tout en Amérique que l'on a pu obſerver ces ſociétés ſi curieuſes de caſtors. Dans le dernier ſiécle on a trouvé encore de ces animaux cabanés dans la Norvege.

Naturel des Caſtors.

M. de Buffon a obſervé le naturel de ces animaux dans un jeune caſtor vivant qu'il conſervoit depuis un an, & qui lui avoit été envoyé du Canada. C'eſt, dit cet Hiſtorien, un animal aſſez doux, aſſez tranquille, aſſez familier, un peu triſte, même un peu plaintif, ſans paſſions violentes, ſans appétits véhéments, ne ſe donnant que peu de mouvements, ne faiſant d'effort pour quoi que ce ſoit ; cependant occupé ſérieuſement du deſir de ſa liberté, rongeant de tems en tems les portes de ſa priſon, mais ſans fureur ;

reur ; au reſte aſſez indifférent, ne s'attachant pas volontiers, ne cherchant point à nuire & aſſez peu à plaire. Il paroît inférieur au chien par les qualités relatives qui pourroient l'approcher de l'homme : il ne ſemble fait ni pour ſervir, ni pour commander, ni même pour commercer avec une autre eſpece que la ſienne. Son ſens, renfermé dans lui-même, ne ſe manifeſte en entier qu'avec ſes ſemblables : ſeul il a peu d'induſtrie perſonnelle, encore moins de ruſe : loin d'attaquer les autres animaux, il ne ſait pas même ſe bien défendre, quoiqu'il morde cruellement lorſqu'on le ſaiſit. Si l'on conſidere donc cet animal dans l'état de ſolitude, il paroîtra remarquable plutôt par des ſingularités de conformation extérieure, que par la ſupériorité apparente de ſes qualités intérieures. En effet, lorſqu'on examine ſon organiſation, on peut le regarder comme faiſant la nuance des quadrupedes aux poiſſons, comme la chauve-ſouris fait celle des quadrupedes aux oiſeaux. C'eſt de ſa conformation biſarre en apparence que le caſtor tire des avantages uniques, & qui le rendent ſupérieur à tous les autres animaux.

Conſtruction de la digue & des cabanes du Caſtor.

C'eſt dans les mois de Juin & de Juillet que les caſtors commencent à ſe raſſembler pour ſe réunir en ſociété : ils arrivent de pluſieurs côtés vers le bord des eaux, & forment bientôt une troupe de deux ou trois cents. Si ces eaux ſe ſoutiennent toujours à la même hauteur comme celles des lacs, ils ne conſtruiſent point de digue. Si ce ſont des eaux courantes, ſujettes à hauſſer & baiſſer, ils conſtruiſent une chauſſée ou une digue qui puiſſe tenir l'eau à un niveau toujours égal. Cette chauſſée a ſouvent quatre-vingt ou cent pieds de longueur, ſur dix à douze pieds d'épaiſſeur à ſa baſe.

Ils choiſiſſent pour établir leur digue, un endroit de la riviere qui ſoit peu profond. S'il ſe trouve ſur le bord un gros arbre qui puiſſe tomber dans l'eau, ils commencent par l'abattre pour en faire la piece principale de leur conſtruction. Ils s'aſſeient pluſieurs autour de l'arbre, & ſe mettent à ronger continuellement l'écorce & le bois, dont le goût leur eſt fort agréable ; car ils préferent l'écorce fraîche & le bois tendre à la plûpart des alimens ordinaires. Ils rongent ainſi le pied de l'arbre ; & ſans autres inſtrumens que leurs quatre dents inciſives, ils le coupent en aſſez peu de tems, & le font tomber en travers dans la riviere. Lorſque cet arbre, qui quelquefois eſt de la groſſeur d'un homme, eſt renverſé, pluſieurs caſtors entreprennent de ronger les branches & de les couper, afin de faire porter l'arbre par-tout également. Pendant ce tems, d'autres parcourent le bord de la riviere, coupent des morceaux de bois de différentes groſſeurs, les ſcient à la hauteur néceſſaire pour en faire des pieux ; & après les avoir traînés ſur le bord de la riviere, ils les amenent par eau les tenant entre leurs dents. Ils font, par le moyen de ces pieces de bois qu'ils enfoncent dans la terre & qu'ils entrelacent avec des branches, un pilotis ſerré. Tandis que les uns maintiennent les pieces de bois à-peu-près perpendiculaires, d'autres plongent

au fond de l'eau, creusent avec les pieds de devant un trou dans lequel ils font entrer le pieu; ils entrelacent ensuite ces pieux avec des branches. Pour empêcher l'eau de couler à travers tous ces vuides, ils les bouchent avec de la glaise qu'ils gâchent & pêtrissent avec leurs pieds de devant, & qu'ils battent ensuite avec leur queue qui leur tient lieu de truelle.

La position du pilotis est bien digne de remarque : les pieux qui sont tous de même hauteur, sont plantés verticalement du côté de la chûte de l'eau: tout l'ouvrage au contraire est en talus du côté qui en soutient la charge; ensorte que la chaussée qui a douze pieds à sa base, se réduit à deux ou trois pieds d'épaisseur au sommet. Elle a donc non-seulement toute la solidité nécessaire, mais encore la forme la plus convenable pour retenir l'eau, l'empêcher de passer, en soutenir le poids & en rompre les efforts.

A la partie supérieure de la chaussée sont deux ou trois ouvertures en pente, qui sont autant de décharges de superficie, qu'ils élargissent ou rétrécissent suivant que la riviere vient à hausser ou baisser. Si la force de l'eau, ou les Chasseurs qui courent sur leur ouvrage, y font par hazard quelque crevasse, ils rebouchent bien vîte le trou, visitent tout l'édifice, réparent & entretiennent tout avec une vigilance parfaite; mais quand les Chasseurs les tourmentent trop, ils ne travaillent plus que de nuit, ou même ils abandonnent tout l'ouvrage.

Lorsque les castors ont travaillé tous en corps pour édifier le grand ouvrage public, dont l'avantage est de maintenir les eaux toujours à la même hauteur, ils travaillent par compagnies pour édifier des habitations particulieres. Ce sont des cabanes, ou plutôt des especes de maisonnettes bâties dans l'eau sur un pilotis plein; tout près du bord de leur étang, avec deux issues; l'une pour aller à terre, l'autre pour se jetter à l'eau. La forme de ces édifices est presque toujours ovale ou ronde : il y en a depuis quatre jusqu'à cinq & dix pieds de diametre; il s'en trouve qui ont deux ou trois étages. Les murailles ont deux pieds d'épaisseur, & l'édifice est terminé en une forme de voûte. Toute cette bâtisse est impénétrable à l'eau des pluies & aux vents les plus impétueux. Les divers matériaux dont ils font usage pour sa construction, sont des bois, des pierres, des terres sablonneuses : les parois sont revêtues d'une espece de stuc appliqué à l'aide de leur queue, avec tant de solidité & de propreté, qu'on croiroit y reconnoître l'art humain. Dans chaque cabane est un magasin qu'ils remplissent d'écorce d'arbre & de bois tendre, leur aliment ordinaire. Les habitans de chaque cabane y ont tous un droit commun, & ne vont jamais piller leurs voisins. Les plus petites cabanes contiennent deux, quatre, six; & les plus grandes jusqu'à dix-huit à vingt castors, presque toujours en nombre pair, autant de mâles que de femelles. On a vû quelquefois de ces bourgades de vingt à vingt-cinq cabanes.

Quelque nombreuse que soit cette société née architecte, la paix s'y maintient sans altération. Amis entr'eux, dit M. de Buffon, s'ils ont quelques ennemis au dehors, ils savent les éviter; ils s'avertissent en frappant

avec leur queue ſur l'eau, qui retentit au loin dans toutes les voûtes des habitations : chacun prend ſon parti ou de ſe plonger dans le lac, ou de ſe receler dans leurs murs. La fenêtre de leur cabane qui donne ſur l'eau, leur ſert de balcon pour prendre le bain pendant la plus grande partie du jour; ils s'y tiennent debout, la tête & les parties antérieures du corps élevées, & toutes les parties poſtérieures plongées dans l'eau. Cet élément leur eſt ſi néceſſaire, qu'ils paroiſſent ne pouvoir s'en paſſer. L'habitude qu'ils ont de tenir continuellement leur queue & toutes les parties poſtérieures du corps dans l'eau, paroît avoir changé la nature de leur chair : celle des parties antérieures jusqu'aux reins, a la qualité, le goût, la conſiſtance de la chair des animaux de la terre & de l'air; celle des cuiſſes & de la queue a toutes les qualités de celle du poiſſon; & l'on peut même conſidérer la queue du caſtor comme une vraie portion de poiſſon attachée au corps d'un quadrupede.

Nous avons vu que c'étoit dans les mois de Juillet & d'Août que les caſtors conſtruiſoient leurs cabanes. Dans le mois de Septembre ils font leur proviſion d'écorce, à raiſon du nombre des habitans de chaque cabane. On a obſervé que la proviſion de bois pour dix caſtors, étoit de trente pieds en quarré ſur dix de profondeur : ils arrangent ce bois en pile de façon qu'ils peuvent en tirer les morceaux à leur choix. Lorſque ces mois de travail ſont paſſés, ils goûtent les douceurs domeſtiques : c'eſt le tems du repos, ou même encore c'eſt la ſaiſon des amours. Il paroît que ces animaux ſont en état d'engendrer dès l'âge d'un an; ce qui déſigne qu'ils ont pris alors la plus grande partie de leur accroiſſement. Ainſi, dit M. de Buffon, la durée de la vie de ces animaux ne peut pas être bien longue, & c'eſt peut-être trop que de l'étendre à quinze ou vingt ans. Quoi qu'il en ſoit, chaque couple dans ce réduit vit content l'un de l'autre : ils ne ſe quittent guere; s'ils ſortent, c'eſt pour aller chercher des écorces fraîches. Les femelles portent quatre mois : elles mettent bas à la fin de l'hiver, & produiſent ordinairement deux ou trois petits. Les mâles les quittent à-peu-près dans ce tems : ils vont à la campagne jouir des douceurs & des fruits du printems : ils reviennent de tems en tems à la cabane, mais ils n'y ſéjournent plus; les meres y demeurent occupées à allaiter, à élever leurs petits, qui ſont en état de les ſuivre au bout de quelques ſemaines : alors elles vont à leur tour ſe promener, ſe rétablir à l'air, manger du poiſſon, des écreviſſes, des écorces nouvelles, & paſſent ainſi l'été ſur les eaux, dans les bois. Ils ne ſe raſſemblent qu'en automne, à moins que les inondations n'aient renverſé leur digue ou détruit leurs cabanes; car alors ils ſe réuniſſent de bonne heure pour les réparer.

C'eſt principalement dans l'hiver que l'on fait la chaſſe aux caſtors, parceque leur fourure n'eſt parfaitement bonne que dans cette ſaiſon. On les tue à l'affut; on leur tend des pieges amorcés avec du bois tendre & frais, ou on attaque leurs cabanes dans le tems des glaces : ils s'enfuient ſous l'eau; & comme ils ne peuvent pas y reſter long-tems, ils viennent pour reſpirer

à des ouvertures qu'on a pratiquées à la glace, & on les y tue à coups de hache. D'autres remplissent ces ouvertures avec de la bourre de l'épi de typha, pour n'être pas vus par les castors, & alors ils les saisissent adroitement par un pied de derriere.

Lorsque les chasseurs, en détruisant ainsi les cabanes des castors, en prennent un trop grand nombre, la société trop affoiblie, dit M. de Buffon, ne se rétablit plus. Ceux qui ont échappé à la mort ou à la captivité, se dispersent, deviennent fuyards : leur génie, flétri par la crainte, ne s'épanouit plus; ils s'enfouissent, eux & tous leurs talents, dans un terrier, ne s'occupent plus que des besoins pressans, n'exercent que leurs facultés individuelles, & perdent sans retour les qualités sociales que nous venons d'admirer.

Tous les voyageurs s'accordent à dire, qu'outre les castors qui vivent en société, on rencontre par-tout dans le même climat, des *Castors solitaires*, lesquels rejettés, disent-ils, par la société pour leurs défauts, vivent dans un boyau sous terre comme le blaireau; on leur a même donné le nom de *Castors terriers*. Ils creusent sur le bord des eaux, dans un terrein élevé, un terrier qui a quelquefois plus de cent pieds de longueur; ils pratiquent au bas une espece de petit étang qui leur sert à prendre le bain. Comme leur terrier va toujours en s'élevant, ils ont la facilité de se retirer en haut à mesure que l'eau s'éleve dans les inondations.

On donne aux castors d'Europe le nom de *Bievres :* ce sont tous des castors solitaires & terriers. On les reconnoît à leur robe dont le poil est rongé sur le dos par le frottement de la terre; aussi les fourures de nos bievres sont-elles bien moins estimées que celles des castors qui vivent en société.

L'influence du climat fait varier la couleur des castors. Dans les contrées du Nord les plus reculées ils sont tous noirs, & ce sont les plus estimés; mais parmi ces castors noirs il s'en trouve quelquefois de tout blancs. A mesure qu'on s'éloigne du Nord, la couleur s'éclaircit & se mêle; & même ils approchent de la couleur de paille chez les Illinois & chez les Chaoüanons. On trouve des castors en Amérique depuis le trentieme degré de latitude nord, jusqu'au soixantieme & au-delà. Le froid paroît favorable à ces animaux, car ils sont plus communs vers le Nord, & toujours en moindre nombre à mesure qu'on avance vers le Midi; ce que l'on observe également dans l'un & l'autre Continent : aussi sont-ils très rares en France, en Italie, en Espagne.

Les Anciens ont connu le castor : il s'en trouvoit aux environs du Pont-Euxin; aussi l'avoient-ils nommé *Canis Ponticus*. Mais les sociétés des castors leur étoient inconnues, apparemment parceque ces animaux n'étoient pas assez tranquilles sur les bords de cette mer habitée de tems immémorial. Dans la religion des Mages il étoit défendu de les tuer.

Quoique le castor soit un animal amphibie & se plaise tant dans les eaux, il peut vivre cependant sur terre & sans eau : aussi trouve-t-on quelquefois des castors terriers assez avant dans les terres. Le jeune castor qu'avoit élevé

M. de Buffon, ne connoissoit point l'eau lorsqu'on le lui remit, même il la craignoit & refusoit d'y entrer; mais l'ayant une fois plongé & retenu d'abord par force dans un bassin, il se trouva si bien au bout de quelques minutes, qu'il ne cherchoit point à en sortir; & que lorsqu'on le laissoit libre, il y retournoit très souvent de lui-même.

Avantages que l'on retire du Castor.

Les productions utiles que fournit le castor, sont la cause de la guerre que l'homme fait à cet animal industrieux, innocent & paisible. Il fournit à la Médecine & aux Arts le *castoreum* & sa fourure qui est d'un si grand usage.

Le *castoreum* est une substance semblable à un mélange de cire & de miel, de couleur brune, d'une odeur forte & fétide, d'un goût amer & dégoutant, que l'on trouve, ainsi que nous l'avons dit, dans des poches situées dans les aines du castor; & il y a lieu de penser que la matiere du castoreum, en passant des premieres poches dans les secondes, s'y perfectionne. Le *castoreum* est dissoluble dans les menstrues spiritueux, huileux & même aqueux. Lorsqu'il est récent, il est fluide comme de l'huile; en vieillissant il brunit & acquiert la consistance du miel. On le fait dessécher, dans les poches mêmes qui le contiennent, à l'ombre ou à la fumée d'une cheminée, pour dissiper les parties aqueuses; & alors il est friable, & d'autant plus estimé, qu'il est d'une odeur plus fétide & d'un goût plus âcre & plus piquant. On trouve dans le commerce, du *castoreum* de différents pays, surtout de Pologne, de Russie, & des Indes Orientales & Occidentales : celui qui nous vient de Sibérie, de Prusse, de Pologne par la voie de Dantzic, est estimé meilleur que celui du Canada.

Le *castoreum* est fort célebre dans la Médecine, tant ancienne que moderne. C'est un remede résolutif, incisif, propre à lever les obstructions occasionnées par des humeurs lentes & visqueuses. On l'emploie avec succès, tant pour les hommes que pour les femmes, dans les affections hypocondriaques & hystériques; mais il ne convient pas à toutes sortes de tempéraments, & il est nuisible aux personnes dont les humeurs se rarefient facilement.

On dit qu'une éponge trempée dans du vinaigre où l'on a fait dissoudre du castoreum, fait cesser la léthargie & l'assoupissement causé par les vapeurs narcotiques qui s'élevent du charbon, de la bierre fermentée, ou des celliers remplis de vin. Rien n'est meilleur contre le tintement d'oreilles, que de mettre un flocon de coton trempé dans du castoreum : enfin il est estimé comme correctif de l'opium.

Lorsque le castoreum est vieux, noir & gâté; il devient un poison mortel, parcequ'étant une matiere animale, il acquiert de l'acrimonie. S'il arrive qu'on en ait pris dans cet état, le remede le plus efficace est d'avaler du beure & de l hydromel.

Nous avont déja dit que les femmes des Sauvages du Canada graissent leurs cheveux avec l'huile des poches du castor. On dit aussi que les Sauvages

tirent de la queue du castor, une huile dont ils se servent comme de topique pour différents maux.

La fourure du castor est plus belle & plus fournie que celle de la loutre : elle est composée de deux sortes de poils ; l'un plus court, mais très touffu, fin comme le duvet, impénétrable à l'eau, & qui revêt immédiatement la peau ; l'autre est plus long, plus ferme, plus rare, & ne sert qu'à garantir celui de dessous. Ce second poil n'a que peu de valeur : ce n'est que le duvet que l'on emploie à faire des bas, des bonnets ; on a même essayé d'en faire des étoffes, mais on les a trouvées sujettes à se durcir comme du feutre. L'usage du poil du castor est presque réduit aux chapeaux & aux fourures. On emploie pour la fabrique des chapeaux blancs, le poil de dessous le ventre, celui du dos qui est noir, pour les chapeaux ordinaires, & le poil des flancs qui est le plus long, à filer pour la fabrique des bas.

Le commerce des peaux de castor est la plus grande richesse du Canada. Les Sauvages s'en habillent & les portent en hiver le poil contre la chair. Ce sont ces peaux imbibées de la sueur des Sauvages, que l'on appelle *Castors gras*, & que les Chapeliers mêlent avec le poil des autres castors qui n'ont point servi au même usage, & que l'on nomme *Castors secs*, afin de donner du liant & du corps à ce dernier.

Les Boisseliers font des cribles avec la peau du castor : les Bourreliers l'emploient aussi. La chair de cet animal, quoique grasse & délicate, a toujours un goût amer assez désagréable.

On voit dans le Cabinet du Jardin du Roi, une peau de *Castor blanc*.

CASTOREUM. *Voyez* ci-dessus à l'article *Avantages que l'on retire du castor.*

CASTOR & POLLUX. *Voyez* Feu S. Elme.

CASUEL ou ÉMEU. *Voyez* Casoar.

CATACOUA ou CAKATOE. *Voyez* Kakatou.

CATAIRE ou HERBE AU CHAT, *Nepeta vulgaris.* Cette plante, qu'on trouve aux environs de Paris, dans les jardins, sur les bords des grands chemins & dans des endroits humides, a une racine ligneuse & branchue, qui pousse une tige quarrée, velue, rameuse, haute de trois pieds, rouge par la base, du reste blanchâtre. Cette tige produit des rameaux qui portent des feuilles semblables à celles de la mélisse, dentelées, pointues, lanugineuses & blanchâtres, d'une odeur de menthe, forte, d'un goût brûlant & âcre. Ses fleurs purpurines ou blanchâtres & disposées en maniere d'épis, naissent aux sommités des tiges. A la fleur succedent quatre semences ovales. Les chats aiment passionnément cette plante : ils font mille contorsions en la caressant & se roulant dessus, & ils en mangent. Elle est hystérique, vulnéraire & alexipharmaque : on la prend en infusion théiforme.

CATAPPAS. Espece d'amandier qui croît communément aux Indes Orientales, & sur-tout dans l'Isle de Java. Sa fleur est d'un blanc jaunâtre. Son fruit, verdâtre dans le commencement, contient un noyau oblong, d'une couleur blanche, qui ressemble à une grosse amande. Comme les

feuilles du *catappas* sont très grandes & fournissent beaucoup d'ombrage, les habitans du pays ont soin d'en planter autour de leurs jardins pour les mettre à couvert des gros vents & des rayons brûlans du soleil. *Encyclop.*

CATAPUCE ou EPURGE. *Voyez* TITHYMALE.

CATARACTE D'EAU. C'est la chûte ou précipice des eaux d'un fleuve ou d'une riviere, occasionnée soit par une pente très brusque, soit par des rochers qui arrêtent le courant ordinaire des eaux, & leur donnent lieu de tomber avec une grande impétuosité. Dans presque tous les fleuves, dit M. de Buffon, la pente va en diminuant jusqu'à leur embouchure, d'une maniere insensible : ceux dont la pente est très brusque dans certains endroits, donnent lieu à ce qu'on appelle une *cataracte :* les Anciens donnoient à ces chutes d'eau le nom de *Catadupes.*

Le Rhin, par exemple, a deux cataractes; l'une à Bilefeld, & l'autre auprès de Schaffouse. Le Nil en a plusieurs, & entr'autres deux qui sont très violentes & qui tombent de fort haut entre deux montagnes. La riviere Vologda en Moscovie a aussi deux cataractes auprès de Ladoga. Le Zaire, fleuve de Congo, commence par une forte cataracte qui tombe du haut d'une montagne. Il y a une cataracte à trois lieues d'Albanie dans la nouvelle Yorck, qui a environ cinquante pieds de hauteur; & de cette chûte d'eau il s'éleve une brume ou brouillard dans lequel on apperçoit un léger arc-en-ciel, qui change de place à mesure qu'on s'éloigne ou qu'on s'en approche. Mais la cataracte la plus fameuse est celle de la riviere de *Niagara* en Canada; elle tombe de cent cinquante-six pieds de hauteur perpendiculaire, comme un torrent prodigieux, & elle a plus d'un quart de lieue de largeur : le brouillard que l'eau fait en tombant, se voit de cinq lieues & s'éleve jusqu'aux nues; il s'y forme un très bel arc-en-ciel lorsque le soleil donne dessus. *Voyez* ARC-EN-CIEL. Au-dessous de cette cataracte il y a des tournoiements d'eau si terribles, qu'on ne peut y naviger jusqu'à six milles de distance. *Voyez Transact. Philosoph. abr. Vol. VI. Part. 2, pag. 119.*

En général, dans tous les pays où le nombre des hommes n'est pas assez considérable pour former des sociétés policées, les terreins sont plus irréguliers, & le lit des fleuves plus étendu, moins égal & rempli de *cataractes.* Il a fallu des siecles pour rendre le Rhône, la Loire & le Rhin navigables : c'est en contenant les eaux, en les dirigeant, & en nétoyant le fond des fleuves, qu'on leur donne un cours assuré.

CATÉ INDIEN ou LYCION, ou KAAT, *Lycium Indicum.* Espece de pâte en tablette, que les Indiens composent avec l'extrait tiré des rameaux d'un arbre épineux qu'ils appellent *Hacchic*, dont le bois est dur, & porte des feuilles semblables à celles de la bruyere : ils mêlent cet extrait avec de la farine d'une semence menue nommée *Nachani*, d'un goût de seigle, propre à faire du pain, & avec de la raclure d'un certain bois noir. Ils font sécher cette pâte à l'ombre : quelquefois ils la mêlent avec le *Cachou* & le *Bétel.* Voyez *ces mots.* Comme ce caté est rare en Europe, on lui substitue l'extrait du *Lycium nostras*, ou bien l'*Acacia nostras ;* on le nomme

aussi *Lycium de Cappadoce.* Le caté est astringent, bon pour la rage, les opthalmies, & pour guérir les gencives ulcérées.

CAVALLE ou JUMENT. On appelle ainsi la femelle du cheval. *Voyez* ce mot.

CAVERNE. Nom donné à un réduit obscur & souterrain qui est d'une certaine étendue, lequel se trouve ordinairement dans les montagnes. Les *cavernes* se forment comme les précipices, par l'affaissement des rochers, ou comme les abysmes par l'action du feu. On connoît beaucoup de *cavernes* : celle de S. Patrice en Irlande n'est pas aussi considérable qu'elle est fameuse; il en est de même de la *Grotte du Chien* près de Naples. Une des plus singulieres & des plus grandes *cavernes* que l'on connoisse, est celle d'Antiparos, ainsi que celle du mont Ararat. Dans toutes les contrées sujettes aux tremblements de terre, & dans celles où il se trouve beaucoup d'Isles, il y a aussi beaucoup de cavernes. *Voyez* l'article GROTTE & celui de FONTAINE.

CAVIAL ou CAVIAR : *voyez* son article à la suite du mot *Esturgeon.* On donne le nom de *Cavia* au petit *Cochon d'Inde.* Voyez *ce mot.*

CAUMOUN; *Palma coccifera latifolia, fructu atro purpureo omnium minimo. Barr.* Espece de chou palmiste qui s'éleve assez haut & qui croît presque par-tout dans la Guyane. Ses feuilles s'emploient pour couvrir les cases; mais posées en travers à cause de la fumée : elles durent cinq à six ans. Sa graine qui est très petite est couverte d'une pellicule d'un noir tirant sur le pourpre. M. de Préfontaine (*Mais. Rust. de Cay.*), dit que cette pellicule pressée entre les doigts pour séparer l'amande, & brassée avec elle dans l'eau, donne à la liqueur qui en résulte & qui a du corps, la couleur du chocolat. C'est une boisson agréable dont les Créoles sont friands ainsi que les Negres, & qui les détermine souvent à abattre l'arbre pour avoir sa graine avant qu'elle tombe par la maturité. L'envie de manger aussi le chou ne contribue pas peu à cette destruction. L'huile qu'on tire du fruit entier du *caumoun*, se tire de même que celle de l'*Aouara;* & cette huile est préférable par son goût & par sa couleur : elle est aussi bonne en salade que l'huile d'*Ouangle* ou de *Sésame* qui équivaut à celle d'olive.

CAURIS. Nom donné à une coquille univalve du genre des porcelaines : elle tient lieu de monnoie dans quelques endroits des Indes Orientales. *Voyez* PORCELAINE.

CAYES. On appelle ainsi des roches sous l'eau peu éloignées des côtes, & souvent sur de hauts fonds de sable. Quand il se rencontre des *cayes* dans les ports & dans les rades, les vaisseaux sont obligés de prendre des précautions pour éviter d'en être endommagés.

CAYEU. Nom donné à la *Moule.* Voyez *ce mot.*

CAYEUX. *Voyez* à la suite de l'article OIGNON.

CAYMAN. On donne ce nom à une espece de crocodile, qui est privé du côté de la riviere de Rio San-Domingo, mais qui ne l'est pas à Surinam. Cet animal qui naît d'un œuf gros comme celui d'une oie, est très vigoureux;

reux ; & (lorſqu'il n'eſt pas privé) il eſt redoutable pour les hommes comme pour les animaux terreſtres & aquatiques. Il eſt digité & ſans poil ; il vit ſur terre comme dans l'eau, & il dévore tout ce qu'il rencontre. Le cayman devient en peu de tems le plus grand des animaux qui ſortent d'un œuf, puiſqu'on en trouve qui ont plus de vingt pieds de long. Sa tête & le deſſus de ſon corps ſont couverts d'écailles ſi dures qu'elles le rendent comme invulnérable ; elles réſiſtent effectivement à un coup de mouſquet chargé de balles ramées : mais il a la peau ſous le ventre ſi délicate, qu'en le touchant par cet endroit on le tue facilement. On peut encore le bleſſer aux yeux. Sa plus grande force conſiſte dans un double rang de dents fortes & pointues qu'il croiſe les unes ſur les autres, de maniere qu'il peut briſer facilement tout ce qu'il rencontre. L'on prétend qu'il peut couper un homme par le milieu du corps ; au moins il coupe la cuiſſe tout net. Il peut fournir une longue courſe en ligne droite & avec vîteſſe ; mais comme il eſt d'une ſeule piece, il ne peut ſe tourner : ainſi lorſqu'on eſt pourſuivi, il faut faire pluſieurs détours pour l'éviter plus aiſément. Sa mâchoire inférieure eſt immobile. Le cayman a une odeur de muſc ſi pénétrante, qu'il parfume l'eau douce où il ſe trouve, & exhale une odeur qui ſe répand à plus de cent pas aux environs. Ceux qui ſont dans la mer n'ont point d'odeur. Il a deux veſſies au bas du ventre & une ſous chaque jointure des cuiſſes. Sa chair eſt coriace, indigeſte & d'un goût muſqué, ainſi que ſes œufs. On trouve auſſi des caymans dans les grandes Iſles, dans les marécages & ſur le bord des rivieres, en Afrique, dans l'Iſle de Ceylan & parmi les roſeaux, dans les Iſles inhabitées en Amérique. On dit que ces animaux ferment les yeux à demi, qu'ils ſe laiſſent aller au fil de l'eau ſans faire aucun mouvement comme une piece de bois qui flotteroit dans un courant ; & qu'ils ſurprennent par cette ruſe les animaux qui viennent boire ſur le bord des étangs ou des rivieres, & même les hommes qui ſe baignent. Lorſque cet animal a trouvé le moyen d'approcher d'un bœuf ou d'une vache, il s'élance deſſus, le ſaiſit par le mufle, & l'entraîne au fond de l'eau pour le noyer & le manger enſuite.

Malgré la férocité gloutonne du cayman, il y a, dit le P. Labat, des Mulâtres & des Negres aſſez hardis pour aller l'attaquer & s'en rendre maîtres, ſans autres armes qu'un gros cuir ou un morceau de bois creux qu'ils ſe mettent au bras & qu'ils lui enfoncent dans la gueule pour la lui tenir ouverte & plongée dans l'eau, parceque ces animaux n'ayant point de langue, ne peuvent s'empêcher d'avaler de l'eau & de ſe noyer par ce moyen. On a appellé *Iſles du Cayman* certaines Iſles qui ne ſont fréquentées que dans les tems où l'on va chavirer la tortue : comme on laiſſe ſur le ſable leurs dépouilles, il vient un grand nombre de caymans les manger ; d'où vient le nom de ces Iſles. *Voyez* TORTUE *& l'article* CROCODILE pour la différence qu'il y a entre le crocodile & le cayman.

CAYOPOLLIN. Petite eſpece d'animal qui ſe rapproche beaucoup, tant pour la forme que pour les mœurs & les inclinations, du Didelphe ; il eſt ſeulement plus petit. *Voyez* DIDELPHE.

CEBI-PIRA. Arbre du Bresil dont l'écorce amere & astringente entre dans les bains & les fomentations ordonnées dans les maladies de reins, que les Portugais appellent *Curi-mentos.* Cet arbre est l'*Arbor Brasiliensis*, *floribus speciosis*, *spicatis*, *pericarpio sicco* des Auteurs.

CEBUS. Nom que les Naturalistes donnent aux Singes à queue : Klein en fait seize especes. *Voyez* CERCOPITHEQUE & SINGE.

CECILE. Nom donné à l'*Anvoie* ou *aveugle.* Espece de serpent connu sous le nom d'*Orvert.* Voyez *ce mot.*

CÉDRA. Nom donné à une espece de *Citronnier.* Voyez *ce mot.*

CEDRE ou PIN DU LIBAN, *Cedrus.* C'est un arbre qui a été renommé de tous les tems, & qui autrefois croissoit uniquement sur le Mont Liban. Le cedre est l'*Aëres* des Anciens. On en connoît de plusieurs especes qui, malgré leur ressemblance avec le pin & le sapin, ont cependant des caracteres différens & qui servent à les distinguer. *Voyez* les mots *Pin* & *Sapin.* Au reste le cedre doit être rangé dans la classe du *Mélèze.*

Les descriptions qu'on a données depuis deux siecles du véritable cedre paroissent peu fideles : il suffit de comparer les définitions de cet arbre fameux dans les principaux Voyageurs qui ont visité le Mont Liban; savoir Raüwolf en 1575, de Monconys en 1647, le Chevalier d'Arvieux en 1660, Franç. Ferdin. de Troilo en 1667, Corneille le Bruyn en 1682, de la Roque en 1689, & Maundrell en 1696. L'on en trouve une description donnée par une personne habile, digne de foi, qui en a dessiné toutes les parties avec la plus grande précision, & qui y a joint une explication claire & détaillée dans le premier Recueil de l'Académie Impériale des Curieux de la Nature. Cette description est de M. Trew, & ses observations ont été faites sur les cedres plantés en Angleterre dans le jardin des Apothicaires à Chelsea. Ces véritables cedres proviennent de cônes transportés du Mont Liban en Angleterre vers la fin du siecle passé; on en ôta les graines ou amandes, en exposant ces fruits à l'ardeur du soleil qui fit ouvrir leurs écailles : & en 1755 ces cedres venus de graines avoient déja atteint la hauteur de 80 pieds; le diametre du cercle décrit par leurs branches, à dix pieds de terre, avoit soixante & douze pieds.

On a observé que le même pied du cedre produit des fleurs mâles à chaton, & des fleurs femelles, auxquelles succedent après dix ans de plantation, des fruits qui ont la forme de pommes de pin, & qui renferment des noyaux anguleux, dans chacun desquels il y a une semence oblongue. Les feuilles de la plûpart des cedres sont petites, étroites, pointues, assez semblables à celles du genievre, articulées les unes avec les autres comme celles du cyprès. Cet arbre a une figure pyramidale : il conserve ses feuilles pendant l'hiver. Ses rameaux sont toujours verds, retombent vers la terre en panaches & produisent un ombrage charmant : il profite mieux dans le tems des neiges & des hivers les plus rigides. On en voit qui ont jusqu'à cent trente-cinq pieds de hauteur & qui sont gros à portion; & comme on les cultive avec succès dans les endroits pierreux & arides, on pour-

roit par leur moyen mettre en valeur des terreins incultes. On peut voir ce que dit Bélon à ce ſujet dans ſon livre *de neglectâ ſtirpium culturâ*.

Le bois de cedre eſt rougeâtre & odoriférant : il en découle naturellement pendant les grandes chaleurs de l'été, une réſine qui devient dure & que l'on nomme *cédria* : voyez *ce mot*. Dans les pays où ce bois eſt commun on en fait d'excellente charpente, qui eſt preſque incorruptible : il eſt ſupérieur à tous les bois de conſtruction. On ſait que le Temple de Salomon étoit bâti de *bois de cedre* qui lui fut fourni par le Roi Hiram. Ce bois eſt léger ; on en fait auſſi de jolis ouvrages de marqueterie & de tabléterie. Les Anglois font des eſpeces de petits barils dont les douves ſont moitié de bois de cedre & moitié de bois blancs ; ils laiſſent ſéjourner dedans du *Punch* ou autres liqueurs fortes, & elles y acquierent un goût & une odeur qu'ils trouvent agréables. M. Lawrence, ſavant Anglois, dans un *Traité ſur la culture des arbres*, reproche aux Européens leur négligence ſur la culture d'un arbre auſſi beau & auſſi utile, & qui croît avec tant de facilité. Il en cite pour exemple une allée de cedres plantés en Angleterre par un particulier, & qui en peu de tems ſont devenus très beaux. Suivant la remarque qu'il en a faite, cet arbre croît naturellement dans l'un & l'autre continent. Dans le nouveau monde il ſe trouve des cedres ſur les plus hautes montagnes, dans les lieux bas, dans des Provinces très chaudes, & dans d'autres très froides. Lors de la découverte de l'Amérique, les Eſpagnols employerent le bois de cedre avec ſuccès dans la conſtruction de leurs vaiſſeaux. Pline, *au liv. 16, chap. 40 de ſon Hiſt. Nat.* dit qu'on voyoit de ſon tems un mât de cedre de cent trente pieds de long ſur cinq pieds & plus de diametre, & qu'on l'avoit conſtruit au défaut de ſapin. M. de Préfontaine, (*Maiſ. Ruſt. de Cay.*) prétend qu'on trouve de diverſes ſortes de cedres aux Antilles : il y en a de rouges, de blancs & de noirs ; il ajoute que ni les vers, ni les poux de bois n'attaquent jamais les ouvrages qui en ſont faits.

Il y a des eſpeces de cedres qui croiſſent naturellement en Italie, en Phœnicie, en Eſpagne, en Languedoc, en Provence : tel eſt, par exemple, le CEDRE PETIT ou OXICEDRE, *Cedrus baccifera*. Son tronc, ſes rameaux ſont tortus & noueux ; ſon bois eſt rougeâtre & rend une odeur ſemblable à celle du cyprès : ſes feuilles & ſes chatons ſont comme au précédent. Les fruits ſont des baies charnues appellées *cédrides*, odorantes, qui jauniſſent en muriſſant, & renferment ordinairement trois oſſelets ligneux, durs, arrondis ſur le dos & applatis par les autres côtés. Dans les pays chauds, il ſort du tronc de cet arbre une réſine qu'on appelle *Vernix :* c'eſt une eſpece de *ſandaraque*. Voyez *ce mot*.

CÉDRIA, eſt le nom que l'on donne à la réſine qui découle naturellement, ou par inciſion, du cedre : on l'appelle auſſi *Manne maſtichine ;* les Egyptiens l'emploient dans leurs embaumemens avec pluſieurs autres aromates. On prétend que l'*Huile de Cade* (*Cedrœleum*), recommandée pour la galle & pour les dartres, eſt ou l'huile empireumatique que l'on retire en diſtillant le bois de cedre à la cornue, ou une ſorte de baume térébenthiné

retiré des vieilles branches du cedre ou du grand genevrier, de la même maniere qu'on retire des picea ou vieux pins l'huile de poix. *Voyez* ces mots & celui de CADE.

CEIBA ou SEIBA. Arbre de la famille des mauves, & connu sous le nom de *Benten* de la côte d'Afrique. Le *ceiba*, quoique moins gros que le *baobab*, surpasse probablement en hauteur & en grosseur tous les arbres connus. M. Adanson en a vu au Sénégal qui avoient plus de cent vingt pieds de hauteur. Leur tige ou leur tronc avoit huit à douze pieds de diametre sur soixante à soixante & dix pieds de longueur entre la terre & les branches. La tige & les branches sont armées de piquans coniques qui ont quelquefois jusqu'à deux pouces de diametre, & qui tombent de bonne heure parcequ'elles ne tiennent qu'à l'écorce. Les fleurs sont hermaphrodites; leurs étamines sont en grand nombre & paroissent former plusieurs paquets réunis par le bas entr'eux & avec la corolle. Le fruit est une baie ou capsule ligneuse qui s'ouvre en autant de battans qu'il y a de loges à graines.

Le *ceiba* abonde en mucilage. Son bois, quoique léger & mou, sert au Sénégal & en Amérique. On choisit les plus beaux troncs de ces arbres qui croissent sur la côte d'Afrique, depuis le Sénégal jusqu'à Congo, pour en faire des pirogues ou des canots d'une grandeur démesurée, & capables de porter voile sur la mer. Ces pirogues ont ordinairement huit à douze pieds de large, sur cinquante à soixante pieds de long, du port de vingt-cinq tonneaux de deux milliers, qui font cinquante mille pesant. Elles portent communément deux cents hommes. *Voyez* BAOBAB *au mot* PAIN DE SINGE.

CELERI ou SCELERI, *Apium dulce;* est un mot italien que l'usage a rendu françois. ACHE est le nom véritable de cette plante annuelle que l'on cultive dans les jardins potagers pour faire des salades. Elle croît naturellement dans les marais. Ses fleurs sont disposées en parasol, petites, en rose. Sa racine est une des cinq grandes racines apéritives, qui sont celles d'*ache*, de *persil*, d'*asperge*, de *fenouil* & de *petit houx ;* voyez *ces mots* : & sa graine est parmi les quatre petites graines chaudes. Plusieurs Botanistes pensent que notre celeri n'est que l'ache des marais perfectionnée par la culture : la configuration, l'extension est la même; mais la saveur & l'odeur sont bien différentes. L'ache des marais n'est point supportable en aliment, étant âcre, amere & d'une odeur désagréable. Quoi qu'il en soit, ceux qui cultivent, distinguent plusieurs especes de celeri : il y en a entr'autres deux très remarquables; car la côte de l'une est pleine & charnue, tandis que l'autre est creuse. On seme le celeri sur couche; on le repique ensuite en pleine terre, ayant grand soin de l'arroser. Lorsqu'il est grand, on le lie, on le butte; & les tiges, de vertes qu'elles étoient, deviennent blanches, parcequ'elles sont privées du contact de l'air, & qu'il arrive vraisemblablement un changement dans l'organisation. On fait avec les tiges une conserve très bonne pour les maux de poitrine & les coliques venteuses.

CELERIN ou HARENGADE. Efpece de fardine du genre de l'alofe & dans l'ordre des poiffons à nâgeoires molles. Il eft fort gras, couvert d'écailles fort menues, qui tombent aifément, & ont l'éclat d'argent très poli : fa bouche eft fort grande. Le *celerin* de la Méditerranée eft plus petit que celui de l'Océan. Voyez, *au mot* HARENG, la pêche détaillée de ce genre de poiffon.

CENCHRITE. Pierre compofée d'un affemblage de petits grains pétrifiés qui reffemblent à des grains de millet. Cette conglomération eft-elle un affemblage d'œufs de poiffons ou de petits boutons d'étoiles marines, ou de grains de fable, ou enfin une concrétion ftalagmite ?

CENCHRUS. Serpent du Brefil dont les écailles font régulieres & peintes d'un beau bleu. Sa peau eft ornée de taches femblables à celles du millet. Le cenchrus eft de la même efpece que l'*Amodyte*. Voyez ce mot.

CENCOALT. Nom qu'on donne 1°. à une efpece de vipere de la Nouvelle Efpagne ; 2°. à un joli ferpent de l'Amérique, mâle & femelle.

La premiere, qui de la Guadeloupe a été tranfportée en Hollande, femble devoir fe rapporter au genre des afpics. Sa tête eft oblongue, fes yeux grands & étincellans : fon corps eft couvert d'écailles maillées, ombrées, détachées, marbrées en jaune & en rouxc hâtain : fa queue & fon col font fort minces & longs.

L'autre efpece eft regardée par Linnæus comme une couleuvre qui a deux cents vingt bandes écailleufes au ventre, & cent vingt-quatre à la queue. Ce ferpent eft très long & très grêle : il a les écailles cendrées & bordées de jaune varié ; les dents petites, la langue courte & fendue comme dans tous les ferpents. Il vit de vers & de fourmis.

CENDRES BLEUES. On donne ce nom à une pierre bleue & tendre, grainelée, prefque réduite en poudre, que l'on trouve dans les mines de cuivre en Pologne, & dans un terrein particulier de l'Auvergne nommé *Puy-de-mur*. On broie cette matiere à l'eau pour la rendre plus fine, & on en fait un grand ufage dans la peinture en détrempe. C'eft elle qui le plus fouvent forme cette belle couleur bleue & vive qu'on remarque fur les décorations de théâtre : on ne peut l'employer à l'huile, car elle noircit.

On trouve quelquefois des cendres bleues qui paroiffent auffi belles que l'*Outremer* ; mais on les en diftingue facilement en les broyant avec un peu d'huile, car elles ne deviennent gueres plus brunes qu'auparavant, au contraire de l'outremer qui devient fort brun : de plus ces cendres deviennent noires au feu ; quelquefois leur couleur eft verdâtre, alors on les nomme *Cendres vertes*. Voyez VERD DE MONTAGNE.

CENDRES DE SYRIE ou DU LEVANT : *voyez à l'article* ROQUETTE.

On a rangé auffi fous le nom générique de *Cendre*, les fubftances métalliques privées de phlogiftique ; c'eft ainfi qu'on dit *cendres d'étain*, *cendres de plomb*, &c. mais les cendres des métaux ne font que des *chaux métalliques* qui different affez effentiellement des *cendres végétales & animales*, pour qu'il foit plus exact de ne pas confondre les unes & les autres fous la même

dénomination. Les cendres végétales ont toutes passé par l'état de charbon, & contiennent plus ou moins de fer. Cette sorte de terre qui reste de la destruction de végétaux & d'animaux, n'est qu'une portion peu considérable de leur tout. La cendre végétale & la cendre animale conservent chacune inaltérablement un caractere, & comme le sceau de leur regne respectif. La premiere, dit Becher, porte toujours dans la composition du verre une couleur d'un verd bleu, & la terre animale une couleur de blanc de lait : *voyez le Dictionnaire de Chymie.* Les cendres, *cineres*, qui viennent soit du foyer, soit de lessive, soit du four, &c. conviennent assez pour amender toutes sortes de terre. On les mêle avec le fumier pour qu'il s'en perde moins. On peut aussi mettre le feu dans certains champs maigres, afin de les engraisser des cendres mêmes des mauvaises herbes : on les laboure aussi-tôt. On en use de même quand on a des prés stériles & usés ; ou bien on en enleve la surface qu'on transporte par pieces de gazons dans d'autres terres, où on les brûle : *voyez* Landes & Genêt épineux.

CENTAURÉE BLEUE, *Tertianaria.* C'est une espece de *cassida* ou de plante dont la racine est fibreuse, nouée, serpentante, & qui pousse des tiges hautes d'un pied & demi, rameuses, inclinées vers la terre : ses feuilles sont longues, pointues, dentelées : il sort de leurs aisselles des fleurs formées en gueule & opposées, velues en dehors, d'un violet tirant sur le bleu. Le calice ou capsule de la fleur se change en un fruit qui renferme quatre semences arrondies : le fruit ressemble à la tête couverte d'une toque. Cette plante a une odeur assez agréable : elle croît dans les endroits humides & marécageux : elle est vulnéraire & propre à remédier aux fievres intermittentes.

CENTAURÉE GRANDE ou RAPONTIC VULGAIRE, *Centaurium majus.* Cette plante pousse des tiges cylindriques à la hauteur de quatre pieds ; sa racine est très longue, grosse, noirâtre en dehors, rougeâtre en dedans ; ses feuilles sont larges & longues, divisées en plusieurs parties, crenelées en leurs bords, & garnies de nervures : l'extrémité des branches soutient une tête ou une fleur composée de plusieurs fleurons bleus purpurins, évasés & découpés en lanieres : il leur succede un fruit oblong, lisse, garni d'aigrettes, & presque semblable à celui du chardon-béni. Cette plante croît très bien sur les Alpes : elle est hystérique & astringente, & particulierement sa racine, dont on fait usage comme du *Rapontic.* Voyez ce mot.

CENTAURÉE PETITE, *Centaurium minus.* Cette plante, qui croît dans les terres seches & sablonneuses, pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'un demi-pied, anguleuses & lisses : sa racine est menue, blanche, ligneuse & insipide : les feuilles sortent de la racine, ou naissent sur les tiges ; elles sont de la figure de celles du millepertuis, un peu plus grandes. Ses fleurs naissent à l'extrémité des rameaux en forme de bouquets de couleur rouge, agréables à la vue ; chacune de ces fleurs est formée en entonnoir ; le pistil qui perce la partie inférieure de la fleur jusqu'au calice, se change en un fruit oval, gros comme un beau grain de blé, membraneux, à deux loges,

où eſt renfermé un nombre de ſemences menues. Ses feuilles & ſes fleurs ſont fort ameres, très utiles dans les maladies chroniques & les fievres intermittentes. L'extrait de cette plante paſſe pour être un ſpécifique contre la morſure des chiens enragés. La centaurée eſt un des ingrédiens des vulnéraires ou *faltranchs* des Suiſſes : *voyez* FALTRANCHS.

CENTINODE : *voyez* RENOUÉE.

CEOAN. Oiſeau des Indes, plus grand que la grive, & dont le plumage eſt blanc : les plumes qui recouvrent ſa poitrine, ſon ventre & ſes aîles, ſont jaunes ; celles de la queue ſont cendrées ; ſon bec petit & menu. Il imite la voix humaine, & s'attache à ſuivre les paſſans : cette particularité lui eſt commune avec quelques autres oiſeaux.

CEPÉES. Ce terme exprime quelquefois une certaine étendue de buiſſons, mais plus ſouvent des ſouches ou même ce qui repouſſe des ſouches d'un bois taillis. L'Ordonnance de la Maîtriſe des bois, défend de les abattre, ſoit à la ſerpe, ſoit à la ſcie, mais ſeulement à la coignée. La coupe des têtes & des *cepées* des ſaules, aulnes, marſeaux, frênes, appartient au Fermier actuel, lorſque c'étoient des fruits reglés dont le Fermier précédent jouiſſoit, à moins que le Propriétaire ne ſe la ſoit réſervée. *Encyclopédie.*

CEPHUS. Oiſeau aquatique qui approche des mouettes par la forme de ſon bec & de ſes pieds, &, pour le reſte, des canards : ſes jambes ſont verdâtres : il eſt tout couvert de plumes, & ſi peu charnu que le vent l'entraîne. Il ſuit les thons pour manger les petits poiſſons auxquels ils font la chaſſe. Le tonnerre fait tant de peur à cet oiſeau, que quand il l'entend, s'il vole ſur la ſurface des eaux, il tombe de frayeur dans la mer : ſa chair eſt d'aſſez bon goût, excepté le train de derriere qui ſent la fange.

CERASTE. Eſpece de vipere, qu'on dit être cornue, & qui ſe trouve à la Côte d'Or en Afrique, particulierement en Egypte, où elle eſt appellée *Alp* & *Aeg.* Sa tête eſt triangulaire, blanche & noire, la gueule obtuſe ; elle a une tache noire au milieu de la langue. A la mâchoire ſupérieure ce ſerpent a deux dents courbes, un peu en devant, & de la figure d'un ongle de quadrupede digité ou d'un oiſeau. Ces deux dents qui ſont mobiles, ont été priſes pour des cornes ; ce ſont ſes armes offenſives. Il a le dos noir & tacheté irrégulierement : les écailles du ventre ſont au nombre de deux cents, & celles de la queue de quinze. Ce ſerpent a juſqu'à deux pieds de long & même plus. On voit au Fort Hollandois d'Axim la peau d'un ceraſte, longue de cinq pieds, & de la groſſeur du bras d'un homme, rayée & tachetée. Le ceraſte rampe de biais, & en rampant il paroît ſiffler : il peut ſupporter longtems la ſoif ; mais il eſt ſi gourmand, qu'après avoir mangé, il entre dans un profond ſommeil, & il ne faut pas peu de bruit & de mouvement pour l'éveiller : il eſt alors fort aiſé à prendre & à tuer.

CÉRATOFITE : *voyez* KÉRATOPHITE.

CERAUNIAS ou PIERRE DE FOUDRE ou PIERRE DE TONNERRE. On déſigne par ces noms, plus populaires que philoſophiques, des pierres très dures ou une pyrite de forme pyramidale, ou en forme de coin,

à qui les Anciens avoient attribué quantité de vertus ſuperſtitieuſes : quelquefois ils s'en ſervoient en place de maillet, de maſſues, de coins & d'armes ; ils en armoient leurs fléches, leurs dards & leurs piques. On voit dans les Cabinets quantité de ces pierres taillées en haches, & dont les peuples ſe ſervoient avant l'uſage du fer.

CERCELLE ou SARCELLE, *Querquedula.* Oiſeau aquatique du genre des canards, & que l'on nomme en quelques Provinces de France, *Garſote.* M. Linnæus en cite trois eſpeces principales. La premiere eſt la cercelle de France ou la cercelle commune, en tout ſemblable au canard, excepté en grandeur. On reconnoît la même différence entre les mâles de ces oiſeaux & les femelles ; elle n'a pas la moitié de la groſſeur du canard : ſa chair eſt beaucoup plus délicate : on n'en voit qu'en automne & en hiver. Les cercelles ne plongent pas volontiers entre deux eaux, comme le Morillon. *Voyez ce mot.* Elles ont le bec un peu large & une tache luiſante comme les canards.

La deuxieme a le bec noir, la tête d'un rouge éclatant tacheté de verd, tout le corps couvert de plumes noires & blanchâtres en façon d'écailles, ſes jambes grêles, les pieds étroits & bruns, & une apparence de membranes noires.

La troiſieme eſpece eſt la cercelle d'Inde : elle eſt plus petite que les cannes ; elle a le bec, les doigts & les pieds d'un beau rouge ; le deſſus de la tête, le haut du col & preſque tout le dos de couleur jaune, la poitrine & le ventre blancs, la couleur de ſes aîles bien diverſifiée ; &, comme aux autres cercelles, ſes doigts ſont ſans membranes.

Les cercelles de l'Amérique, notamment à la Louiſiane, ſont d'un goût exquis & d'une grande délicateſſe : elles ſont, ainſi que celles de France, les oiſeaux les plus petits qui tirent ſur le canard. On trouve ſouvent dans leur eſtomac de petits cailloux, de l'herbe & des ſemences de plantes aquatiques. Flacourt dit qu'il y a auſſi des cercelles dans l'Iſle de Madagaſcar : il s'en trouve encore dans l'Iſle de Cayenne, dont la chair eſt très délicate & de bon goût, tandis que tout le gros & le menu gibier de cette contrée eſt coriace, ſent l'huile ou le muſc. *Voyez l'Hiſt. de la France Equinoxiale.*

CERCERELLE ou CERCELLE. *Voyez* QUERCERELLE.

CERCIFI ou SALSIFIS BLANC : *voyez* CERSIFI BLANC : & pour le CERCIFI NOIR, *voyez* SCORSONNERE.

CERCLE ou ANNEAU MAGIQUE. C'eſt un phénomene que l'on voit aſſez ſouvent à la campagne, qui eſt une eſpece de rond que le peuple ſuppoſoit autrefois avoir été tracé par les Fées dans leurs danſes : on voit un gazon pelé en rond à la largeur d'un pied, tandis que le milieu de ſept ou huit toiſes au moins de diametre eſt verd. Quelques-uns attribuent ce phénomene au tonnerre : d'autres prétendent que ces cercles ſont formés par les fourmis. Quelle qu'en ſoit la cauſe, elle eſt naturelle & non magique.

CERCOPITHEQUE. Genre de ſinge qui porte une queue d'où il a tiré ſon nom. On en trouve abondamment dans les bois de Java, dans le Royaume de Congo, & ſur les montagnes voiſines d'Aden, ville de l'Arabie, enfin dans

dans tout le continent de l'Inde. On les vend à fort bas prix à Malabar, parcequ'ils ravagent les noix muscades & autres fruits, dont les Indiens tirent un grand profit. Cette sorte de singe aime beaucoup la chair, il se ronge la queue quand il en manque. Leur antipathie pour les crocodiles est telle, qu'à en voir seulement la peau ils tombent en défaillance. Dans la partie de l'Inde Portugaise, on s'en sert en aliment & en médecine : on prétend que leurs os broyés sont sudorifiques, & guérissent les maladies vénériennes : l'on y aime singulierement cet animal, parcequ'il est fort divertissant.

Le cercopitheque est fort passionné pour ses petits : il les embrasse, les nourrit de fruits & d'œufs qu'il va chercher. Lorsqu'il s'agit de passer une riviere, ces singes montent sur un des arbres qui sont sur le bord, choisissent la branche la plus longue & la plus pliante ; le plus adroit & le plus hardi d'entr'eux marche à la tête sur cette branche, qui se courbe par la pesanteur de l'animal ; & ce premier passé, ne lâche pas le bout de la branche, afin de faciliter le passage aux autres, qui se tiennent tous par la queue, & qui passent sur ce pont quand le signal est donné. On a plusieurs autres preuves de leurs mœurs sociales, quelquefois même ils se familiarisent avec l'homme, & se sentent assez de hardiesse pour jouer avec lui.

Quand les Indiens font la chasse aux cercopitheques, ils se rendent sur le sommet des montagnes où ces animaux élevent leurs petits. Les Chasseurs pour les prendre, y construisent des buchers, & répandent tout autour du mays ; dans cet amas de bois, ils jettent une matiere qui étant échauffée par le feu, fait un bruit semblable à celui du tonnerre, ce qui donne aux singes, dans l'instant où ils sont occupés à manger le mays, une frayeur si grande qu'ils s'enfuient & abandonnent leurs petits à la discrétion des Chasseurs. Quelquefois ils ont la force de les porter sur le dos, & ils vont se percher dans les arbres, comme les oiseaux. Ils sautent d'arbre en arbre avec une agilité extrême, & ils y courent plus facilement que sur terre : s'ils voient qu'on les couche en joue, ils marchent contre le vent, & poussent des cris horribles en grinçant les dents. Leur dextérité est si grande, qu'ils savent éviter les fleches qu'on lance sur eux, & les prendre avec leurs mains, comme si on les décochoit pour jouer. Quand un d'eux est blessé, qu'il tombe, & que le Chasseur s'en saisit, ils remplissent l'air de leurs gémissements : si le cercopitheque, percé de fleches, ne tombe pas, les autres s'empressent de le secourir : l'un va chercher des feuilles, l'autre de la mousse pour appliquer sur la plaie après en avoir tiré la fleche ; ils tâchent par ce moyen d'arrêter le sang & de lui conserver la vie. Mais malheur au premier Chasseur qui paroîtra dans le reste du même jour ; car il lui faudra essuyer un déluge, une grêle de pierres : ces animaux, en montant dans les arbres, portent chacun une pierre dans une main & une dans la gueule, pour s'en servir contre les passans qu'ils voient armés. On a vu des Chasseurs succomber & périr sous les coups de pierres lancées par ces singes.

On distingue plusieurs especes de *cercopitheques* qui different par la

grandeur & par la couleur. On rapporte les principales especes de ces animaux : tels que *Sagouins*, *Sapajous*, &c. *Voyez* au mot Singe.

CEREIBA. C'est une espece de *Manglier*. Voyez *ce mot*.

CERF, *Cervus*. Animal quadrupede, ruminant, qui a le pied fourchu; & les cornes branchues, non creuses, & tombant chaque année. Tels sont les caracteres généraux sur lesquels on a établi le genre d'animaux qui porte le nom de *Cerf:* ce genre comprend le *Cerf*, le *Daim*, l'*Elan*, le *Renne*, le *Chevreuil*, la *Giraffe*. Voyez *chacun de ces articles*.

Le cerf, dit M. de Buffon, est un de ces animaux innocents & tranquilles, qui ne semblent faits que pour embellir, animer la solitude des forêts, & occuper loin de nous les retraites paisibles de ces jardins de la Nature. Sa forme élégante & légere, sa taille aussi svelte que bien prise, ses membres flexibles & nerveux, sa tête parée, plutôt qu'armée d'un bois vivant, & qui, comme la cime des arbres, tous les ans se renouvelle, sa grandeur, sa légereté, sa force le distinguent assez des autres habitans des bois; & comme il est le plus noble d'entr'eux, il ne sert qu'aux plaisirs des plus nobles des hommes.

La Biche, *Cerva*. Femelle du cerf, est plus petite que lui, elle n'a point de bois; ses mamelles sont au nombre de quatre : elle porte pendant huit mois, & n'a qu'un Faon, *Hinnulus*, qui la suit toujours, & dont elle forme l'imprudente jeunesse à fuir au son de la voix des chiens, & au moindre danger; on dit même qu'elle lui donne quelquefois des coups de pieds pour le faire tenir tranquille. Elle se présente & se fait chasser par les chiens, pour les éloigner de son faon, & après cela elle vient le rejoindre & le garde jusqu'au tems du rut.

Le cerf change de nom suivant son âge : en sa premiere année on l'appelle *Faon*, en la seconde *Daguet*, parcequ'il lui pousse alors deux petites perches qui excedent un peu les oreilles. La troisieme année, les perches ou mérains se sement de petites andouilleres, au nombre de deux à chaque perche. Le nombre des andouilleres augmente chaque année sur le nouveau bois, jusqu'à la huitieme année, où leur tête est ordinairement semée & marquée de tout ce qu'elle portera jamais; passé ce tems, on ne peut plus connoître l'âge du cerf à son bois : il y a tel cerf dont le bois est semé de vingt-deux andouilleres.

Dès le mois de Décembre les cerfs se mettent en hardes, c'est-à-dire, se réunissent en troupes. Pendant les grands froids, ils cherchent à se mettre à l'abri des côtes, ou dans des endroits bien fourés, où ils se tiennent serrés les uns contre les autres, & se réchauffent de leur haleine. Au printems, & même plutôt pour les vieux cerfs, leur bois se détache de lui-même, ou par un petit effort qu'ils font en s'accrochant à quelques branches : le plus communément chacun des deux côtés tombe à quelque jour de distance l'un de l'autre. Ce bois tombe en quelque sorte de la même maniere qu'une dent est chassée par une autre de son alvéole, & non point par ces vers qui

ſe trouvent dans cette ſaiſon vers la racine de la langue du cerf; inſectes dont on peut voir l'hiſtoire ſinguliere au mot VERS. Au reſte, la mue de la tête des cerfs avance lorſque l'hiver eſt doux, & retarde lorſqu'il eſt rude & de longue durée.

Auſſi-tôt que les cerfs ont mis bas leurs bois, ils ſe ſéparent les uns des autres, & il n'y a que les jeunes qui demeurent enſemble. Ils vont chercher des taillis où ils demeurent tout l'été pour refaire leur bois : dans cette ſaiſon, ils marchent la tête baſſe, crainte de ſe froiſſer contre les branches, car il eſt ſenſible tant qu'il n'a pas pris ſon entier accroiſſement : il eſt recouvert d'une peau épaiſſe, garnie d'un poil ſerré, court & gris. Si on coupe ce bois lorſqu'il eſt encore tendre & revêtu de ſa peau, il jette beaucoup de ſang; mais lorſqu'il a acquis toute ſa longueur & toute ſa ſolidité, ce qui n'arrive qu'au bout de quatre à cinq mois, la peau ne recevant plus de nourriture, ſe détache, & même le cerf ſe frotte la tête contre les arbres pour s'en débarraſſer tout-à-fait. Les bois du cerf varient pour la couleur.

Le cerf eſt en état d'engendrer à l'âge de dix-huit mois. Le ſigne le plus certain de cette puiſſance, ſont les dagues qui lui pouſſent alors ſur la tête, ce qui annonce déja une ſurabondance de nourriture ; car, ainſi que le prouve M. de Buffon, il y a un rapport intime entre la nutrition, la production du bois, le rut & la génération dans ces animaux : c'eſt dans ſes ouvrages qu'il faut puiſer le développement lumineux de ces belles idées. L'expérience apprend ſeulement, que ſi l'on châtre un cerf avant qu'il porte ſon bois ou dans le tems qu'il l'a mis bas, il ne lui en croîtra jamais; & qu'au contraire, ſi on le châtre lorſqu'il a ſon bois, il ne tombera jamais. Ce bois, ſoit qu'il fût dans ſon état de molleſſe ou de dureté, reſtera pendant toute la vie de l'animal, dans le même dégré où il étoit lorſque le cerf a ſubi la caſtration. Ceci prouve donc que ces organes étoient néceſſaires, non-ſeulement pour faire la ſécrétion de la nourriture ſurabondante, mais même pour la pouſſer au dehors, où elle ſe manifeſte plus que par-tout ailleurs par la production du bois.

Le cerf qui n'habite que dans les bois, & qui ne ſe nourrit que des rejettons des arbres, prend, dit M. de Buffon, une ſi forte teinture de bois, qu'il produit lui-même une eſpece de bois, qui conſerve aſſez les caracteres de ſon origine, pour qu'on ne puiſſe s'y méprendre. En effet le bois du cerf pouſſe, croît, & ſe compoſe comme le bois d'un arbre; ſa ſubſtance eſt peut-être moins oſſeuſe que ligneuſe; c'eſt, pour ainſi dire, un végétal greffé ſur un animal, & qui participe de la nature des deux, & forme une de ces nuances auxquelles la nature aboutit toujours dans les extrêmes, & dont elle ſe ſert pour rapprocher les choſes les plus éloignées. Le bois du cerf eſt d'abord tendre comme l'herbe, & ſe durcit enſuite comme le bois; la peau qui s'étend & croît avec lui eſt ſon écorce, & il s'en dépouille lorqu'il a pris ſon entier accroiſſement. Tous les Naturaliſtes anciens diſent qu'on a vu du lierre s'attacher, pouſſer, & croître ſur le bois des cerfs, lorſqu'il eſt encore tendre. Si ce fait eſt vrai, & il eſt facile de s'en aſſurer par l'expé-

rience, il prouveroit encore mieux l'analogie intime de ce bois avec celui des arbres. Le bois du cerf est d'autant plus beau, que l'animal habite dans un pays plus fertile ; sa qualité dépend aussi de la différence des nourritures : il est, comme le bois des forêts, grand, tendre & assez léger dans les pays humides & fertiles ; il est au contraire court, dur & pesant dans les pays secs & stériles. La grandeur & la taille des cerfs varient de même suivant les lieux qu'ils habitent. Ceux qui sont retirés dans les montagnes stériles, sont très petits : tel est le *cerf de Corse*.

Les cerfs entrent en rut au commencement de Septembre. La différence, dit M. de Buffon, qui se trouve entre les animaux qui, comme le cerf, ont un tems marqué pour le rut, & les autres animaux qui peuvent engendrer en tout tems, ne vient que de la maniere dont ils se nourrissent. L'homme & les animaux domestiques, qui tous les jours prennent à-peu-près une égale quantité de nourriture, souvent même trop abondante, peuvent engendrer en tout tems ; le cerf au contraire, & la plûpart des autres animaux sauvages, qui souffrent pendant l'hiver une grande disette, n'ont rien de surabondant, & ne sont en état d'engendrer qu'après s'être refaits pendant l'été ; & c'est aussi immédiatement après cette saison que commence le rut. Les cerfs raient alors d'une voix forte, ils donnent de la tête contre les arbres, paroissent transportés & furieux, & sont dangereux : ils courent de pays en pays, jusqu'à ce qu'ils aient trouvé des biches, qu'il ne suffit pas encore de rencontrer, mais qu'il faut poursuivre, contraindre, assujettir ; car elles les évitent d'abord, elles fuient, & ne les attendent qu'après avoir été long-tems fatiguées de leur poursuite. S'il se rencontre un concurrent, il faut livrer bataille, les combattans se précipitent l'un sur l'autre, se donnent des coups de têtes & d'andouilleres si forts, que souvent ils se blessent à mort. On dit même que quelquefois dans ces combats, leurs bois se trouvent entrelacés l'un dans l'autre, au point qu'ils ne peuvent point se débarrasser, & qu'ils sont ainsi dévorés par les loups. Les plus vieux cerfs, dit M. de Buffon, sont toujours les maîtres ; les jeunes n'osent approcher de la biche, ils sont obligés d'attendre qu'ils l'aient quittée pour l'avoir à leur tour ; quelquefois cependant ils sautent sur la biche pendant que les vieux combattent, & après avoir joui à la hâte, ils fuient promptement. Les jeunes cerfs sont plus constans que les vieux, ceux-ci sont aussi plus ardens, ils ont souvent plusieurs biches à la fois ; s'ils n'en ont qu'une, ils ne s'y attachent pas, & en recherchent d'autres successivement, jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait épuisés. Cette fureur ou effervescence amoureuse ne dure que trois semaines ; pendant ce tems ils ne mangent que très peu, ne dorment, ni ne reposent ; nuit & jour ils sont sur pied, & ne font que marcher, courrir, combattre & jouir ; aussi sortent-ils de-là si défaits, si fatigués, si maigres, qu'il leur faut du tems pour reprendre des forces.

Harvey, ce partisan du systême des œufs (*omnia ex ovo*), Harvey, dis-je, Médecin de Charles I, Roi d'Angleterre, obtint de ce Prince toutes les biches de ses parcs, & chercha au dedans de ces animaux à découvrir le mys-

tere de la génération. Cet Anatomiste immoloit tous les jours quelques biches dans le tems où elles reçoivent le mâle, & disséquoit leurs matrices ; mais il n'y trouva jamais de liqueur seminale du mâle, jamais d'œuf dans les trompes, jamais d'altération à l'ovaire prétendu, qu'il appelle comme d'autres Anatomistes, *le testicule de la femelle*. Les premiers changemens qu'il apperçut dans les organes de la génération furent à la matrice, qu'il trouva enflée & plus molle qu'à l'ordinaire : il vit avec étonnement, dans une liqueur claire & crystalline, soutenue d'une enveloppe sphérique, un point vivant sauter & battre, tirant son accroissement d'une veine qui se perd dans la liqueur où il nâge. Huit jours après que l'Observateur eut apperçu ce point vivant, l'animal étoit tellement avancé, qu'on pouvoit commencer à en distinguer le sexe. On peut voir dans la *Vénus physique* de Maupertuis, opuscule où l'esprit & les connoissances se font remarquer également, un extrait circonstancié des recherches & des vues utiles qui ont donné lieu à ces expériences.

Comme la durée de la vie dans les animaux est proportionnelle au tems de leur accroissement ; le cerf qui est cinq à six ans à croître, vit aussi sept fois cinq ou six ans, c'est-à-dire, trente-cinq à quarante ans, malgré ce que l'on a débité de fabuleux sur la durée de sa vie. Le cerf paroît avoir l'œil bon, l'odorat exquis, & l'oreille excellente : lorsqu'il sort d'un bois, il regarde de tous côtés & cherche ensuite le dessous du vent pour sentir s'il n'y a pas quelqu'un qui puisse l'inquiéter. Cet animal paroît écouter avec plaisir le son du chalumeau des Bergers ; aussi les Veneurs se servent quelquefois de cet artifice pour le rassurer. Tout le monde sait avec quelle légereté cet animal peut franchir d'un saut une haie ou un mur de plus de six pieds de hauteur ; il nâge parfaitement bien, & on en a vu passer à la nâge, dans le tems du rut, d'une Isle à une autre à plusieurs lieues de distance.

Cet animal au printems se nourrit de jeunes bourgeons, & dans l'hiver il mange l'écorce des arbres. Le cerf n'est craintif & fugitif, qu'autant qu'on l'inquiete ; il s'aprivoise aisément. La légereté & la rapidité de leur course a inspiré à un riche particulier le desir d'en monter un : l'animal familier s'est laissé seller & brider ; mais à l'instant qu'on a voulu monter sur lui, il s'est couché à terre, & a absolument refusé de porter le Cavalier.

La chasse du cerf, cette chasse des Rois & des Princes, est des plus belles & des plus curieuses ; on la voit parfaitement bien décrite dans M. de Buffon. Que d'ardeur, que d'industrie ne fait-elle pas voir ? On dispose dans les différens lieux par où l'on prévoit que doit passer le cerf, des meutes de chiens, qui, tous frais & ardens à la course, succedent aux chiens fatigués ; ceux-ci sont remplacés par d'autres ; les Cavaliers montent successivement sur de nouveaux chevaux, & suivent l'animal fugitif, à travers les forêts, les monts & les vallées. Le cerf dans sa course tâche quelquefois d'en faire lever un autre, & de mettre par des bonds & des sauts, les chiens en défaut ; mais les corpuscules qui s'échappent du corps échauffé de l'animal, le tra-

hissent ; & enfin, las & excedé de fatigue, il se jette dans les eaux pour dérober aux chiens son sentiment ; mais dès qu'il en est sorti, ses forces sont bientôt tout-à-fait épuisées ; les chiens le joignent, & souvent il en blesse plusieurs à coups d'andouilleres, & même les chevaux des Chasseurs trop ardents, jusqu'à ce que l'un d'entre eux lui coupe le jarret pour le faire tomber, & l'acheve en lui donnant un coup de couteau au défaut de l'épaule.

Le faon fournit un aliment tendre, agréable, d'une facile digestion ; la chair de la biche n'est pas mauvaise, mais celle du cerf ne vaut rien à cause de son odeur désagréable. Quelques personnes mangent avec goût, en friture, les *cornichons* ou *cornes* du cerf, encore tendres & molles, qu'on appelle vulgairement, TÊTE OU CRU DE CERF, *Typus Cervi.* Leur goût & leur odeur approchent en quelque sorte de ceux des champignons. La corne de cerf abonde en sel volatil : c'est un excellent alexipharmaque ; réduite en poudre, elle est propre à arrêter les cours de ventre, les dyssenteries, les hémorrhagies. Les cornes, que les cerfs ont mises bas d'eux-mêmes dans le mois d'Avril, sont les meilleures, tant dans l'usage de la Médecine que des Arts, parcequ'elles sont plus pesantes, plus dures, plus formées & plus abondantes en sels volatils, que celles qu'on a coupées aux cerfs que l'on a tüés dans d'autres tems. On fait avec de la poudre de corne de cerf rapée & bouillie dans de l'eau, une gelée, dans laquelle on ajoute du sucre & de la canelle. Cette gelée est propre à rétablir les forces, à arrêter les crachemens de sang, & à chasser les humeurs par la transpiration.

On trouve dans le cœur du cerf nouvellement tué, une matiere cartilagineuse qui se durcit en très peu de tems & devient une substance osseuse; c'est ce qu'on appelle *Os de cœur de cerf*, *Os de corde cervi.* Il est long comme la moitié du petit doigt, plat & triangulaire : il étoit autrefois très recherché en Pharmacie. Lémeri dit que l'os du talon du cerf est propre pour la dyssenterie ; sa moëlle est nervale, & convient pour les rhumatismes ; de même que sa graisse. On estime son sang desséché comme un puissant sudorifique dans la pleurésie ; & son pryape réduit en poudre, propre à exciter la semence. On prépare la peau du cerf, & on en fait un cuir souple & durable. Les Foureurs font aussi des manchons avec sa peau ; les Selliers se servent de sa bourre pour rembourrer en partie les selles & les bâts. Son bois est employé par les Couteliers & les Fourbisseurs. On voit au Cabinet du Jardin Royal, les peaux empaillées de deux *faons monstrueux* réunis par la poitrine. On y voit aussi des *dagues* & des *bois de cerf* très variés, & quelques-uns même de monstrueux. C'est sur-tout dans la Galerie des Cerfs de Fontainebleau que l'on voit une belle collection de bois de cerf.

Cerfs étrangers.

Il paroît qu'il y a des cerfs dans presque toutes les parties du nouveau & de l'ancien Continent ; mais qui different pour la grandeur & pour la forme des bois. Différences qui doivent être occasionnées par les climats &

par la nourriture, quoique cependant quelques Voyageurs aient donné le nom de *Cerf* à des animaux que l'on rapporte au genre des *Gazelles*. Voyez *ce mot.*

Il y a par exemple des *cerfs blancs* dont la race est très ancienne, puisqu'elle étoit connue des Grecs & des Romains. En Corse on voit des *cerfs bruns.* Le cerf connu par nos Chasseurs sous le nom de *Cerf des Ardennes*, est un animal fort vigoureux, que l'on force bien plus difficilement à la chasse que nos cerfs. Il a aussi les épaules & le cou recouverts d'un long poil; celui de leur corps est de couleur noire. Cette espece de criniere & de barbe leur donnant quelque rapport, la premiere avec le cheval, & la seconde avec le bouc, les Anciens ont donné à ces especes de cerfs, les noms composés d'*Hippelaphe* & de *Tragilaphe.* On voit à Versailles, dans la Ménagerie du Roi, sous le nom de *Cerf du Gange*, des quadrupedes qui paroissent former la nuance entre le cerf & le daim. Belon nous a décrit ces animaux sous le nom d'*Axis.* Voyez *ce mot.*

Les cerfs sont si abondans en Ecosse, qu'on y en tue quelquefois en une seule chasse jusqu'à mille. Ils sont aussi assez fréquens en Angleterre, où l'on en trouve d'extrêmement forts, & de si courageux, qu'ils se battent cruellement même contre des animaux féroces. *Voyez l'histoire du combat d'un cerf contre un tigre, à la suite du mot* TIGRE.

Il y a aussi un si grand nombre de cerfs dans le Royaume de Siam, qu'on y en tue tous les ans plus de cent cinquante mille, dont on envoie les peaux au Japon. Les cerfs qui sont au Nord du Sénégal, descendent par troupeaux des montagnes pour chercher des pâturages au Sud de cette riviere. Lorsqu'en Mars ou Avril les herbes commencent à sécher, les Negres y mettent le feu : ces animaux se jettent dans la riviere pour se sauver; mais ils y sont assaillis par les Chasseurs qui en font un cruel carnage : Ils en font sécher la chair, après l'avoir salée, & en vendent les peaux aux Européens.

Les Américains ont des troupeaux de cerfs & de biches, qu'on laisse se nourrir pendant le jour dans les bois, & qui reviennent la nuit à l'étable. Les Américains n'ont point d'autre lait ni d'autre fromage, que ce qu'ils en tirent du lait de leurs biches.

Lorsque les Sauvages du Canada veulent aller à la chasse du cerf, ils s'arment de longues piques, garnies à leur bout de quelques os de cerf ou de quelqu'autre animal, au lieu de fer. Ils portent des haches & des flêches garnies de même; choisissent un tems de neiges pour reconnoître les traces du cerf; piquent en terre des branches épaisses de cedre toujours vertes, & se cachent derriere tout armés; & lorsque l'animal, attiré par la verdure, vient pour brouter, ils se jettent dessus, & le tuent à coups de flêches & de haches. Les bois des cerfs du Canada sont infiniment plus gros & plus beaux que ceux de ce pays-ci. On croit, mais à tort, que ce cerf est le même que le *caribou.* Voyez *ce mot.*

Dans le Groenland, on voit aussi des cerfs, mais qui sont très petits, ainsi que les productions naturelles à ce climat, parceque le froid terrible

& continuel de ce pays les empêche de parvenir à leur grandeur ordinaire. Ces animaux, ainsi que tous ceux des pays froids, même les oiseaux, ont, suivant la remarque d'Anderson, contre l'économie animale des autres pays, la graisse immédiatement entre la chair & la peau : leur chair est maigre & remplie de sang, en plus grande quantité que celle des animaux des pays chauds; d'où il suit que cette surabondance de sang donne une plus grande chaleur à l'animal, tandis que la graisse l'empêche de s'exhaler, & le garantit en même tems de l'excessive rigueur du froid.

On dit qu'il y a à la Chine & à Batavia, une espece de petit cerf & de biche, qui n'est pas plus grande que nos chiens ordinaires. Leur caractere est très sauvage : quand ils se voient pris, ils sont dans une perpétuelle inquiétude & agitation : on ne peut pas les apprivoiser, & ils meurent faute de prendre de la nourriture. Ces petits animaux paroissent différer du *chevrotain*. Voyez *ce mot*.

CERF, Oiseau : *voyez* AUTRUCHE.

CERF-VOLANT, *Cervus volans*, *aut Lucanus*. Insecte coléoptere, le plus grand de tous ceux de ce pays-ci, très remarquable par deux grandes cornes mobiles, branchues, assez semblables à celles du cerf; ce qui l'a fait nommer *Cerf-volant*. On l'appelle aussi *Bœuf* ou *Taureau volant;* parcequ'il est très gros en comparaison des autres insectes de son genre.

Le *cerf-volant* est un scarabée d'un noir-rougeâtre : ses cornes, qui se croisent en maniere de tenailles, lui servent de défense, & serrent tellement le doigt de ceux qui veulent prendre cet insecte, qu'elles causent beaucoup de douleur, souvent même elles font sortir du sang. Ses yeux sont durs, prééminens, blanchâtres, placés à côté des cornes. Sa tête, de plus, est garnie de quatre antennes, & d'une trompe ou langue qui lui sert pour prendre sa nourriture, qui n'est autre chose qu'une espece de liqueur qui découle des chênes.

On trouve aux environs de Paris cinq especes différentes de cerfs-volants. Tous ces insectes viennent de gros vers, qui se logent dans l'intérieur des vieux arbres, les rongent & les réduisent en une espece de tan, dans lequel ils se transforment, deviennent chrysalides, & enfin animal parfait. On voit rôder & voler, autour de ces mêmes arbres, l'insecte parfait qui cherche à y déposer ses œufs.

CERF-VOLANT D'OR. On voit au Cap de Bonne-Espérance plusieurs especes de gros scarabées, nommés *Cerfs-volants*. Il y en a sur-tout une espece remarquable par sa beauté, & que l'on nomme *Cerf-volant d'or*, parcequ'en effet il a la tête & les aîles d'une véritable couleur d'or. Le dos & le ventre sont verts, mouchetés de rouge & de blanc. Les Hottentots, qui sont fort superstitieux, parcequ'ils sont fort ignorants & fort stupides, érigent en Dieu ce scarabée; & quand il arrive dans leurs habitations, ils lui immolent un bœuf. Si cet insecte daigne se reposer par hazard sur un homme, on se persuade qu'il a de grands motifs de lui accorder cette faveur : fût-il le plus méchant de toute l'imbécille République, il passe pour un Saint; on lui met

très

très respectueusement au col, la coëffe du ventre du même bœuf qui a été sacrifié au Dieu Escarbot, & il la porte avec une fierté modeste & noble, jusqu'à ce qu'elle tombe en pourriture. (*Hist. des Voyages*, *Tom. V*, *p.* 174.)

On dit qu'à la Virginie & dans la nouvelle Angleterre, il y a une espece de *cerf volant* qui prend plaisir à se placer sur l'extrémité des arbres les plus élevés. A peine s'y est-il perché, qu'il commence à faire entendre un cri aigu & perçant, qui s'augmente de plus en plus, & diminue de même par dégrés jusqu'à ce que ce cri soit réduit à un petit murmure qu'on entend à peine. Il prend ensuite son essor, & va dans un autre lieu recommencer le même ramage.

CERFEUIL, *Cerefolium*, *aut Chærophyllum*. Le cerfeuil est une plante potagere, fort commune, & dont on fait beaucoup d'usage. Sa racine est unique, blanche & fibrée; elle pousse une tige haute d'un pied, cannelée, creuse, entrecoupée de nœuds, fort branchue & très succulente. Ses feuilles sont semblables à celles de la ciguë & du persil, mais plus petites, d'un rouge clair, attachées à des queues velues, d'une saveur un peu âcre, aromatique, agréable, d'une odeur d'herbe, subtile & douce: étant desséchées, elles fusent un peu sur les charbons ardents à la maniere du nitre. Ses fleurs sont composées de cinq pétales blancs, inégaux, disposés en parasol au sommet des rameaux, & placés dans un calice qui se change en deux graines oblongues, convexes d'un côté & applaties de l'autre: elles deviennent noirâtres étant mûres. On seme la graine du cerfeuil dans les jardins tous les mois. On mange cette plante avec les autres herbes dans la salade: elle rend les bouillons agréables au goût & à l'estomac: elle est apéritive, rafraîchissante, & convient dans les maladies chroniques & dans celles de la peau. On trouve toujours chez les Apothicaires une eau de cerfeuil distillée.

Le CERFEUIL MUSQUÉ, *Myrrhis*, *aut Cerefolium Hispanicum*, ressemble à la fougere; d'où lui est venu le nom de *Fougere musquée:* il est plus dans les Cuisines que dans les Boutiques; il approche beaucoup de la nature du cerfeuil: on le croit carminatif & désopilatif.

CERIQUE. Espece de crabe de l'Amérique: on en distingue deux sortes; 1°. celui qui se trouve dans les rivieres se nomme simplement *Cérique;* 2°. l'autre, qui ne se rencontre que dans les eaux salées, & se nomme *Cérique de Mer*, est le *Ciri-Apoa* des Bresiliens, ou le *Xirika* de la Guyane. Parmi ceux-ci, les uns sont rouges en dessus & blancs en dessous: les autres ont les différentes couleurs du *Ciri-Apoa* de Marcgrave: *voyez* CRABE.

CERISAYE. Nom donné à un lieu planté en *cerisiers*. Voyez ce mot.

CERISIER, en Provence PICHOT, en latin *Cerasus*. C'est un genre d'arbres, dont il y a un très-grand nombre d'especes, qui different par leur port, par la couleur, la forme & la saveur de leurs fruits. Ces diverses especes réunies contrasteront davantage, & leurs différences se saisiront plus facilement.

Après la description du *cerisier ordinaire* à fruits doux, nous verrons les

autres eſpeces ; ſavoir, le *Bigarreautier*, le *Bois de Sainte-Lucie* ou *Padas*, le *Griottier*, le *Guignier*, le *Mahaleb*, le *Mériſier*, le *Ragouminier* ou *Néga* ou *Minel de Canada.*

Le CERISIER, *Ceraſus ſativa, fructu rotundo, rubro & acido*, eſt un arbre dont le tronc ne vient que d'une moyenne groſſeur. Il ne s'éleve pas fort haut, & eſt garni de beaucoup de rameaux fragiles, qui portent des feuilles dentelées à leur bord. Il fleurit des premiers : ſes fleurs, qui paroiſſent avant les autres, ont un éclat charmant par leur nombre & leur blancheur : elles ſont en roſe. A la fleur ſuccede un fruit arrondi, rouge lorſqu'il eſt mûr : ſa couleur contraſte agréablement avec les feuilles : ſa chair qui eſt ſucculente, a une ſaveur, en quelque maniere, vineuſe. Ce fruit eſt auſſi ſain, qu'il eſt beau & agréable. Il y a une eſpece de ceriſier, à fruit blanc, qui n'eſt pas encore fort commun.

En faiſant fermenter le jus de ceriſes & leurs noyaux concaſſés, & y ajoutant du ſucre, on obtient une liqueur fort agréable, qu'on nomme *Vin de Ceriſe.* Le ſuc des ceriſes prend, au moyen du ſucre, autant de force qu'en a de bon vin, & fait une liqueur agréable à boire, & qui peut ſe conſerver pendant pluſieurs années. Les ceriſes, ſoit crues, ſoit préparées de diverſes manieres, ſont l'ornement des tables. On tire à l'alembic une eau-de-vie de ceriſes fermentées, qui eſt très violente. Celle qu'on nomme dans la Lorraine Allemande *Keyſcrwaſer*, eſt faite avec les meriſes.

Le bois du ceriſier eſt blanchâtre à la circonférence & rougeâtre dans le cœur. Il y a une eſpece de ceriſier à fleur double, qui ne donne point de fruit, mais qui fait un coup-d'œil admirable par la richeſſe de ſes bouquets de fleurs. On en obſerve un de cette eſpece dans la claſſe des arbres, au Jardin du Roi.

Le BIGARREAUTIER, *Ceraſus carne dura*, eſt garni de feuilles plus grandes que celles du ceriſier ordinaire : ſes fruits ſont gros, oblongs, approchant, en quelque maniere, de la figure d'un cœur : leur chair eſt blanche & rouge. Ce fruit eſt de difficile digeſtion ; il eſt très ſujet à être piqué de vers : ſon bois eſt aſſez ſemblable à celui du mériſier, & plus dur que celui du ceriſier.

Le BOIS DE SAINTE-LUCIE eſt une eſpece de ceriſier ſauvage, dont le fruit eſt très petit, & n'eſt point mangeable ; mais ſon bois eſt très recherché par les Ebéniſtes, à cauſe de ſon odeur agréable. Cette eſpece de ceriſier ſe couvre, au mois de Mai, de belles grappes de fleurs ; ce qui le rend propre à ſervir de décorations dans les boſquets printaniers.

Le GRIOTTIER, *Ceraſus ſativa fructu majori*, eſt un arbre qui differe peu du ceriſier. Il s'éleve moins haut : ſes fleurs ſont ſemblables à celles du ceriſier ; mais il donne de groſſes ceriſes qui ſont fermes, plus groſſes & plus douces que les autres, tirant un peu ſur le noir, & ſuſpendues à une queue plus courte. On les appelle *Griottes.* Depuis le tems de Lucullus on cultive cet arbre dans toute l'Europe.

Le GUIGNIER (*Ceraſus fructu aqueo*), eſt une eſpece de ceriſier qui porte

des fruits qui ne different des bigarreaux qu'en ce qu'ils ſont plus mols, plus ſucculents, & d'un rouge foncé. Il y en a cependant une eſpece qui reſſemble beaucoup aux bigarreaux par la couleur. Les guignes ne chargent pas tant l'eſtomac que les bigarreaux ; mais elles ſont moins ſaines que les cériſes, & ſe corrompent plus promptement.

Le MAHALEB eſt une eſpece de ceriſier des bois, dont le fruit eſt ſemblable à nos ceriſes ; mais petit, rond, noir & amer, peu charnu. Il porte en latin le nom de *Vaccinium*, & Virgile l'a célébré par ce vers.

Alba liguſtra cadunt, vaccinia nigra leguntur.

Ce fruit contient une amande amere : ſes feuilles ſont ſemblables à celles du peuplier noir. On nous apporte d'Angleterre & de pluſieurs endroits, l'amande ſeche du noyau de ce fruit, parceque les Parfumeurs en emploient dans leurs ſavonnettes. On donne à cette amande le nom de l'arbre, *Mahaleb* ou *Maga.ep :* elle a une odeur aſſez déſagréable, & approchant de celle de la punaiſe. On peut former avec le mahaleb, des paliſſades fort agréables par le mélange des fleurs & des feuilles. Les Ebéniſtes donnent auſſi le nom de *Bois de Sainte-Lucie* au bois du mahaleb, qu'on leur apporte de Lorraine, & avec lequel ils font de très beaux ouvrages. Il eſt dur, compact, de couleur griſe, tirant ſur le rougeâtre.

Le MÉRISIER eſt le grand ceriſier des bois, *Ceraſus fructu nigro*. Il porte de petites ceriſes noires à longue queue, que l'on nomme *Mériſes*. Elles ont un goût doux & agréable ; mais elles teignent la bouche & les doigts en un noir purpurin. Il y a auſſi une eſpece de mériſier à fleurs doubles, qui forme, dans le mois de Mai, des guirlandes d'une beauté admirable. On greffe les ceriſiers ſur les mériſiers ſauvages, & ils en donnent des fruits plus gros & meilleurs. On doit préférer, dit-on, les mériſiers à fruit blanc. Le bois du mériſier eſt très recherché par les Tourneurs, & ſur-tout par les Luthiers qui prétendent qu'il eſt ſonore.

Le RAGOUMINIER ou *Néga*, ou *Minel du Canada*, eſt une eſpece de ceriſier nain à feuilles de ſaules. On peut mettre ce petit arbuſte dans les plattes-bandes des boſquets printaniers. Mis dans les remiſes, ainſi que les autres eſpeces de ceriſiers, il eſt propre à attirer les oiſeaux, quoique ſon fruit ſoit un peu âcre.

Les ceriſiers ſe plaiſent dans une terre légere, meuble, & demandent plus de chaleur que d'humidité. Ils n'exigent aucune culture : on ne les taille point ; on les abandonne à la Nature. Cette eſpece d'arbre ne pouſſant point trop en bois, ſe trouve toujours, lorſque la ſaiſon eſt favorable, bien chargée de fruits.

Il croît encore, ſur les lieux montagneux comme les Alpes & les Pyrénées, un petit ceriſier appellé *Ceriſier bas*, haut de deux pieds & plus. Son fruit eſt une baie rouge de la groſſeur d'un pois, ou une petite ceriſe marquée de deux points, remplie d'un ſuc amer & de mauvais goût. Si l'on en avale quatre ou cinq, elles excitent le vomiſſement, purgent très violem-

ment, & causent des convulsions. Ce cerisier est le *Frole* des Bourguignons, le *Chamæ-cerasus* des Auteurs, le *Chevre-feuille* à tige droite des Anglois, le *Petit bois* des Paysans, & le *Lonicera* de M. Linnæus : on distingue aussi des *cerisiers bas* à fruit bleu & à fruit noir. Le *chamæ-cerasus* n'est point un cerisier proprement dit.

L'on trouve aussi aux Antilles le cerisier ordinaire, & une autre espece que les habitans du pays de Cayenne appellent *Cerisier cannelé ;* c'est le *Malphigia fructu cerasino sulcato. Barr.* Les cerises qu'il produit ont un goût aromatique : elles sont plus grosses que les nôtres, & deviendroient bien meilleures si on les cultivoit avec soin.

Il découle naturellement des cerisiers une gomme adoucissante & incrassante comme la gomme arabique.

CERSIFI BLANC. *Voyez* SERSIFI BLANC.

CERVEAU, ou ce qu'on appelle vulgairement la *cervelle* (*cerebrum*), est le nom qu'on a donné en général à toute la masse molle, en partie grisâtre, en partie blanchâtre, qui est renfermée dans le crâne, laquelle est la source de nos sens, &c. On divise le cerveau en trois parties principales ; savoir le *cerveau* strictement pris, le *cervelet* & la *moëlle allongée.* C'est avec les connoissances des Anatomistes qu'on y distinguera le *corps calleux*, les *corps cannelés*, la *glande pinéale*, la *pie mere*, la *dure mere*, &c. On convient en général que l'homme a plus de *cerveau*, proportion gardée, que le bœuf & le cheval, & tous les autres animaux. Les Philosophes regardent le *cerveau* comme le réservoir où se filtre la matiere qui porte le mouvement par tous nos membres. *Voy.* l'art. de l'*économie animale*, au mot HOMME, de cet ouvrage.

CERVEAU DE MER ou DE NEPTUNE. C'est une espece de Madrepore compacte, ornée d'anfractuosités comme le cerveau de l'homme. On en voit dans tous les Cabinets des Curieux. *Voyez* ASTROITE CERVEAU.

CERUMEN. Nom donné à la cire des oreilles. Elle est jaune, huileuse, amere, & prend feu lorsqu'elle est pure & fort épaisse. Faute de ce suc, dont l'abondance peut cependant nuire, on devient sourd ; ce qui arrive souvent pour cette raison dans la vieillesse.

CÉTACÉES, *Cetacei.* En général on donne ce nom aux animaux d'une grandeur démesurée. Cependant les Méthodistes modernes restreignent, & avec raison, la signification de ce mot à désigner de grands poissons de mer qui s'accouplent, qui conçoivent, font leurs petits vivans, les allaitent, & dont les petits sont produits de semence & non d'œufs. Ces poissons vivipares sont *plagiures*, nâgent en haute mer & lentement. Ils n'en sortent jamais d'eux-mêmes & sans risque de leur vie : tels sont les *Souffleurs*, c'est-à-dire les différentes *Baleines*, même les *grands Requins*, les *Lamies*, &c.

Les cétacées ont le corps nud & allongé, des nâgeoires charnues. Ils ont, comme les quadrupedes, les mamelles placées au bas du ventre, deux ventricules au cœur, & respirent par les poumons. Ils leur ressemblent encore par la structure & l'usage de toutes les parties intérieures.

CÉTÉRAC ou SCOLOPENDRE VRAIE, ou DORADILLE, *Ceterach aut Asjolenium.* Cette plante qui se plaît naturellement dans les mâzures & sur les rochers, est regardée par la plupart des Botanistes, comme une espece de capillaire. Sa racine est noirâtre & filamenteuse : elle pousse un grand nombre de feuilles comme ondées, dorées, & semblables en quelque façon à celles du polypode, quoique plus petites, lisses, vertes en dessus, couvertes en dessous de petites écailles, entre lesquelles s'élevent des amas de capsules sphériques, que M. Tournefort a reconnu contenir de petits fruits qui ne sont qu'une espece de poussiere semblable à celles des fougeres & des capillaires.

Les feuilles sont portées sur des tiges rondes & dures qui se réunissent en une touffe. Ces feuilles coupées près de la tige, venant à se dessécher, se croquevillent, & imitent alors par leur figure le corps & les pattes d'un insecte appellé *Scolopendre.* Les Languedociens appellent cette plante *Herbe dorée* ou *Dorade*, parcequ'au grand soleil ses feuilles paroissent de couleur d'or. Elle se nomme en Castillan *Doradilla*, en Portugais *Douradinha*, & en Italien *Hinderata.* On trouve la figure de la doradille dans les *Instit. de Tournef. à la pl. 318.* On vante sur-tout celle qui nous est apportée des montagnes d'Andalousie, Castille, Arragon, Catalogne & Valence. Elle est plus abondante lorsque le tems a été pluvieux, & plus rare dans les grandes sécheresses.

Ceterach est un nom Arabe. Cette plante est généralement reconnue propre pour les maladies de la ratte : elle adoucit les humeurs âcres, & rétablit le ton des visceres relâchés ; & de cette maniere elle facilite l'expectoration : on lui a découvert de plus la propriété d'un excellent diurétique ; & elle est devenue fort à la mode depuis la guérison de M. le Comte d'Auteuil, Chef d'Escadre des Armées navales d'Espagne, qui s'en est servi avec grand succès contre la gravelle. M. Morand dit qu'on ne doit user que des feuilles de cette plante, & que l'on en prépare une boisson de la même maniere que le thé : on en prend deux tasses le matin à jeûn, & plus ou moins long-tems suivant les effets. Par les Observations faites à Paris, à Verdun, à Grenoble, &c. où l'on en a fait beaucoup d'usage ces années dernieres, il paroît que ce remede charrie doucement les sables, dissipe les embarras dans les reins qui accompagnent ordinairement les maladies néphrétiques, & adoucit les douleurs qu'elles causent dans les voies urinaires.

CEVADILLE, *Cevadilla sive Hordeolum.* Cette plante qu'on nomme aussi *Petite Orge*, est du genre des pédiculaires. Celle qu'on nous envoie de la nouvelle Espagne dans le commerce, est en épi, de la figure de celui de l'orge : elle est estimée caustique & brulante, bonne pour faire mourir les poux & les punaises. On prétend que réduite en poudre elle est la base de la *Poudre des Capucins.* On s'en sert aussi pour manger les chairs baveuses & pour appliquer sur les parties attaquées de gangrene.

CHAA. *Voyez* au mot THÉ.

CHABOT, *Cottus.* Petit poisson qui se trouve communément dans les

ruiſſeaux & les rivieres rapides. Il ſe cache ſouvent ſous les pierres ; & quand on frappe deſſus, l'animal entendant ce bruit, en ſort, & en eſt comme étourdi, même ſans avoir été bleſſé. Ce poiſſon a quatre à cinq pouces de long, la tête applatie, & ſi grande à proportion de ſon corps, qu'on l'appelle en Languedoc, *Tête d'âne*. L'iris de l'œil eſt couleur d'or.

Le chabot n'a point d'écailles. Son dos eſt jaunâtre & marqué de trois ou quatre petites bandes tranſverſales : il a deux nâgeoires auprès des ouies, garnies de treize piquans, arrondis & cannelés tout au tour ; deux petites nâgeoires au milieu du ventre, & deux autres ſur le dos, également garnies, la plus petite de quatre piquans, & la plus grande de dix-ſept. Près des ouies eſt auſſi un petit piquant crochu & recourbé en deſſus. La femelle eſt plus groſſe que le mâle : elle contient beaucoup d'œufs. Ce poiſſon ne ſe prend qu'à la naſſe : il ſe nourrit d'inſectes aquatiques.

CHACAL. Eſpece d'animal qui paroît tenir le milieu entre le loup & le chien pour le naturel ; & l'on en voit de grands & de petits, ſuivant la nature du climat. Cet animal a le muſeau du loup & la queue du renard : ceux que l'on voit en Perſe, en Cilicie, en Arménie & au Levant où cette eſpece eſt très nombreuſe & très incommode, ſont de la grandeur de nos *renards*. Leur poil eſt d'un jaune vif & brillant ; ce qui leur a fait donner par quelques-uns le nom de *Loup doré*. Les chacals ont les jambes plus courtes que le renard. Dans les pays plus chauds, comme en Barbarie, en Aſie, en Afrique, ces animaux ſont plus grands, & leur poil eſt plutôt d'un brun roux que d'un beau jaune.

Le chacal, dit M. de Buffon, joint à la férocité du *loup* un peu de la familiarité du chien. Sa voix eſt un hurlement mêlé d'aboiements & de gémiſſements. Il eſt plus criard que le chien, plus vorace que le loup. Ces animaux ne vont jamais ſeuls, mais toujours par troupes de vingt, trente ou quarante : ils ſe raſſemblent chaque jour pour faire la guerre & la chaſſe ; ils vivent de petits animaux, & ſe font redouter des plus puiſſans par le nombre : ils attaquent toute eſpece de bétail ou de volailles preſqu'à la vue des hommes : ils entrent hardiment dans les bergeries, les étables, les écuries ; & lorſqu'ils n'y trouvent pas autre choſe, ils dévorent le cuir des harnois, des bottes, des ſouliers, & emportent les lanieres qu'ils n'ont pas le tems d'avaler. Faute de proie vivante, ils déterrent les cadavres des animaux & des hommes : on eſt obligé, dit M. de Buffon, de battre la terre ſur les ſépultures, & d'y mêler de groſſes épines pour les empêcher de la gratter & fouir ; car une épaiſſeur de quelques pieds de terre ne ſuffit pas pour les rebuter : ils travaillent pluſieurs enſemble, ils accompagnent de cris lugubres cette exhumation ; & lorſqu'ils ſont une fois accoutumés aux cadavres humains, ils ne ceſſent de courir les cimetieres, de ſuivre les armées, de s'attacher aux caravanes. Ce ſont les corbeaux des quadrupedes : la chair la plus infectée ne les dégoute pas. Leur appétit eſt ſi conſtant & ſi véhément, que le cuir le plus ſec eſt encore ſavoureux pour eux, & que toute peau, toute graiſſe, toute ordure animale leur eſt également bonne.

CHACRELLE ou CHACRIL. *Voyez* CASCARILLE.

CHAGRIN ou SAGRI, eſt la peau du derriere d'une eſpece d'*Ane* ou de *Mulet* fort commun en Turquie & en Pologne, qu'on a préparée par le lavage, l'épilation, le tannage & l'application de la graine de moutarde. Les Marchands font venir le chagrin, de Conſtantinople, de Tauris, d'Alger, de Tripoli, de quelques endroits de la Syrie; & les Gaîniers l'emploient particulierement à couvrir leurs ouvrages les plus précieux. *Voyez* ce que nous en avons dit à la fin du mot ANE.

CHAIR FOSSILE ou CHAIR DE MONTAGNE, *Caro montana*. Eſpece d'amiante à feuillets épais & ſolides, formée par un aſſemblage de fibres dures: elle eſt peſante & tombe au fond de l'eau. On en trouve dans la carriere de Serpentine de Zœblitz. *Voyez* AMIANTE.

CHALCITE. *Voyez* COLCOTHAR FOSSILE.

CHALEUR. *Voyez* à l'article CHAUD.

CHAMAROCH, *Malus Indica, pomo anguloſo, Carambolas dicta*. C'eſt un fruit des Indes, gros comme un œuf de poule, allongé, jaunâtre, diviſé en quatre parties, orné de raies & d'interſtices, contenant des ſemences d'un acide agréable. Ce fruit croît à un arbre grand comme un coignaſſier. Ses feuilles reſſemblent à celles du pommier. Ses fleurs ſont à cinq feuilles, inodores, mais agréables par leur couleur blanche tirant ſur le rouge.

Les Indiens de Goa uſent de ce fruit en aliment & en médecine. On le confit au ſucre: il eſt très agréable au goût, excite l'appétit, réjouit le cœur: on l'ordonne pour les fievres bilieuſes, pour la dyſſenterie. Les Canarins le font entrer dans leurs collyres pour les taies & les nuages qui terniſſent la vue: les Sages-femmes du pays le mêlent avec du bétele & le font prendre aux femmes qui viennent d'accoucher, pour faire ſortir plus promptement l'arriere-faix, & pour gargariſer la gorge. *Voyez* BÉTELE.

CHAMARRAS. *Voyez* GERMANDRÉE D'EAU.

CHAMEAU & DROMADAIRE, *Camelus & Dromedarius*. Ces deux noms, dit M. de Buffon, ne déſignent pas deux eſpeces différentes, mais indiquent ſeulement deux races diſtinctes & ſubſiſtantes de tems immémorial dans l'eſpece du chameau. Le principal, & pour ainſi dire l'unique caractere ſenſible par lequel ces deux races different, conſiſte en ce que le *chameau* porte deux boſſes, & que le *dromadaire* n'en a qu'une: il eſt auſſi plus petit & moins fort que le chameau; mais tous deux ſe mêlent, produiſent enſemble; & les individus qui proviennent de cette race croiſée, ſont ceux qui ont le plus de vigueur & qu'on préfere à tous les autres. Les *Mét*is iſſus du dromadaire & du chameau, forment une race ſécondaire qui ſe multiplie pareillement & qui ſe mêle avec les races premieres; enſorte que dans cette eſpece comme dans celle des autres animaux domeſtiques, il ſe trouve pluſieurs variétés, dont les plus générales ſont relatives à la différence des climats.

On diſtingue en Afrique trois eſpeces différentes de chameaux. Les uns ſont les plus grands, les plus forts, ils portent juſqu'à mille livres peſant,

& quelquefois jusqu'à douze cens livres, d'où vient qu'en Orient on les nomme *navire de terre*. Les autres viennent du Turkestan en Asie, & sont plus petits que les premiers ; ils ont deux bosses, & sont également propres à être chargés & à être montés. Les troisiemes sont petits, maigres, & sont si bons coureurs, qu'ils peuvent faire plus de trente lieues en un seul jour.

On vit à Paris en 1752 un chameau mâle & un dromadaire femelle. Le chameau que l'on estimoit pouvoir être âgé de 14 ans, avoit six peds de hauteur, non compris ses deux bosses, & dix pieds de longueur. On remarquoit au bout du mufle quatre naseaux, dont les deux plus grands étoient percés d'outre en outre afin d'y pouvoir passer un anneau de fer pour conduire l'animal à volonté ; en dessous de ces premiers naseaux, sont deux autres beaucoup plus petits, qui servent à la respiration. Les yeux de cet animal sont gros & saillans ; le front est revêtu d'un poil touffu & ressemblant à de la laine ; le reste du corps est recouvert d'un poil doux au toucher, de couleur fauve, un peu cendré, & guere plus long que celui d'un bœuf ; les oreilles courtes & rondes, le col très long, & orné d'une belle criniere, les genoux gros, les pieds fendus & onguiculés, les jambes de derriere très hautes & très menues. On observe dans ces animaux des callosités aux jointures des jambes de devant, à celles de derriere, & sur la poitrine. Toutes ces callosités viennent de ce que cet animal ne se couche pas sur le côté comme les autres, mais s'accroupit : toutes les parties qui portent sur la terre dans cette position, s'endurcissent & deviennent calleuses. Sa queue est courte & peu garnie de poil, excepté à l'extrémité.

Il est à remarquer que cet animal, ainsi que tous les animaux ruminans, n'a point de dents incisives à la mâchoire supérieure, mais seulement deux grandes dents de chaque côté, dont la postérieure est recourbée en arriere, semblable aux défenses d'un sanglier, & qui devient quelquefois si longue qu'on est obligé de la scier : la mâchoire inférieure est bien garnie de dents. La verge du dromadaire est, ainsi que celle du taureau, très longue & fort mince. Le maître du chameau assura que cet animal s'accouple à reculons, & effectivement on voit que sa verge est tournée en arriere, & que l'urine jaillit à reculons par un filet continu en arcade. Mais Mathiole dit avoir vu le contraire dans l'accouplement d'une espece de chameau ; ce qui paroît d'ailleurs confirmé par l'observation que l'on a faite, que la verge du dromadaire se tourne également en devant comme en arriere. Le fait est que la femelle s'acroupit pour recevoir le mâle, & elle ne rentre en chaleur qu'un an ou deux après.

Le chameau entre en rut vers le quinze Janvier, & reste dans cet état deux ou trois mois : pendant ce tems il baille très fréquemment, il écume continuellement, & il lui sort de la bouche une ou deux grosses vessies rouges. Le sommet de sa tête qui est bien garni de poil, reste toujours mouillé comme d'une sueur abondante ; il mugit alors assez fréquemment comme un taureau en furie ; il perd l'apétit, il maigrit ; tout son poil tombe, excepté celui de la bosse. On profite de cette circonstance pour recueillir le

le poil de ces animaux avec soin, à cause du grand commerce qu'on en fait. On le mêle avec d'autres poils, & il entre pour lors dans la fabrique des chapeaux, particulierement de ceux de Caudebec. Il arrive quelquefois, notamment dans le rut, que les deux bosses du chameau qui ne sont formées que par des excroissances de chair, s'affaissent, & panchent comme si elles vouloient tomber, parcequ'alors les muscles qui les soutiennent, perdent leur ressort; mais il faut avoir l'attention de les relever & de les maintenir droites, jusqu'à ce qu'elles aient repris leur attitude & leur consistance naturelles. Lorsque le rut est passé; cet animal recouvre son appétit, sa vigueur, son embonpoint, il se revet d'un nouveau poil. Tant qu'il est en appétit, il mange du foin, de la paille, de l'orge, de l'avoine; il peut manger vingt ou trente livres de foin par jour; s'il est dégouté, les chardons, les ronces, lui réveillent l'appétit. Il boit rarement, mais lorsqu'il a soif il boit beaucoup à la fois.

Le dromadaire femelle qui n'étoit alors âgé que de trois ans, n'étoit aussi qu'à la moitié de sa grandeur. Il ressembloit beaucoup au chameau, à l'exception d'une bosse unique qu'il avoit sur le dos; son poil étoit brunâtre & plus long que celui du chameau.

Le *Dromadaire* femelle & le *Chameau* mâle dont nous venons de parler, s'aimoient & se caressoient mutuellement; ils étoient tellement accoutumés à vivre ensemble, que quand la femelle ne voyoit plus son compagnon, elle crioit, & se débattoit violemment sans vouloir ni boire, ni manger. C'est cette sympathie qui a produit l'agrément de voir naître un chameau dans Paris; phénomene d'autant plus digne de remarque, qu'il paroît que la plûpart des animaux des climats chauds, perdent la faculté d'engendrer dans les pays plus tempérés; ainsi qu'on l'observe dans les Singes, les Péroquets & autres. Suivant les observations exactes qu'on a faites, la mere a porté un an entier le petit chameau dont nous parlons, mais il n'a vécu que trois jours.

Le *Dromadaire*, dit M. de Buffon, est sans comparaison plus généralement répandu que le *Chameau;* celui-ci ne se trouve guere que dans le Turquestan & dans quelques endroits du Levant; tandis que le *Dromadaire*, plus commun qu'aucune autre bête de somme en Arabie, se trouve de même en grande quantité dans toute la partie septentrionale de l'Afrique, qui s'étend depuis la mer Méditerrannée jusqu'au fleuve Niger, & qu'on le retrouve en Egypte, en Perse, dans la Tartarie méridionale & dans les parties septentrionales de l'Inde. Le *Dromadaire* occupe donc des terres immenses, & le chameau est borné à un petit terrein; le premier habite des régions arides & chaudes; le second un pays moins sec & plus tempéré, & l'espece entiere paroît être confinée dans une zône de trois ou quatre cents lieues de largeur, qui s'étend depuis la Mauritanie jusqu'à la Chine : elle ne subsiste ni au-dessus, ni au-dessous de cette zône. Cet animal quoique naturel aux pays chauds, craint cependant les climats où la chaleur est excessive : son espece finit où commence celle de l'éléphant, & elle ne peut sub-

ſiſter, ni ſous le ciel brûlant de la zône torride, ni dans les climats doux de notre zône tempérée. Il paroît être originaire d'Arabie ; car non-ſeulement c'eſt le pays où il eſt en plus grand nombre, mais c'eſt auſſi celui auquel il eſt le plus conforme.

On ne ſe trompe guere ſur le pays naturel des animaux, en le jugeant par ces rapports de conformité : leur vraie patrie eſt la terre à laquelle ils reſſemblent, c'eſt-à-dire à laquelle leur nature paroît s'être entierement conformée ; ſur-tout lorſque cette même nature de l'animal ne ſe modifie pas ailleurs, & ne ſe prête pas à l'influence des autres climats. La nature toujours ſage & féconde a fait naître des animaux ſi bien appropriés à chaque climat, qu'en vain voudroit-on multiplier les Rennes hors des pays glacés, ou les Eléphans, hors des pays brûlants. Les autres climats deviennent funeſtes à chacun de ces animaux ; mais de quelle utilité ne ſont-ils pas aux habitans des contrées auxquelles la nature les a affectés ? Peut-il ſe trouver un animal plus propre que le chameau à ſupporter les plus rudes fatigues au milieu des ſables arides de l'Afrique, à pouvoir reſter quelquefois neuf jours & davantage ſans boire, en faiſant cependant chaque jour vingt-cinq à trente lieues, & en portant des poids énormes.

Si par haſard auſſi il ſe rencontre une mare à quelque diſtance de leur route, ils ſentent l'eau de plus d'une demie-lieue, la ſoif qui les preſſe leur fait doubler le pas, & ils boivent en une ſeule fois pour tout le tems paſſé, & pour autant de tems à venir ; car ſouvent leurs voyages ſont de pluſieurs ſemaines, & leur tems d'abſtinence dure autant que leurs voyages ; on ne leur donne par jour qu'une pelotte de pâte, & même on ne leur laiſſe chaque jour qu'une heure de repos.

Cette facilité qu'ont les chameaux de s'abſtenir de boire n'eſt pas tout-à-fait de pure habitude, c'eſt plutôt un effet de leur conformation. Il y a dans le chameau, indépendamment des quatre eſtomacs qui ſe trouvent d'ordinaire dans les animaux ruminants, une cinquieme poche qui lui ſert de réſervoir pour conſerver de l'eau. Ce cinquieme eſtomac manque aux autres animaux & n'appartient qu'aux chameaux ; il eſt rempli d'une multitude de cavités, & d'une capacité aſſez vaſte pour contenir une grande quantité de liqueur, elle y ſéjourne ſans ſe corrompre & ſans que les autres alimens puiſſent s'y mêler. Lorſque l'animal eſt preſſé par la ſoif & qu'il a beſoin de délayer les nourritures ſéches & de les macérer par la rumination, il fait remonter dans ſa panſe & juſqu'à l'œſophage une partie de cette eau par une ſimple contraction des muſcles : c'eſt donc en vertu de cette conformation très ſinguliere, que le chameau peut ſe paſſer pluſieurs jours de boire, & qu'il prend en une ſeule fois une prodigieuſe quantité d'eau qui demeure ſaine & limpide dans ce réſervoir, parce que les liqueurs du corps, ni les ſucs de la digeſtion ne peuvent s'y mêler.

Le chameau eſt un animal fort docile : on le dreſſe dès ſon enfance à ſe baiſſer & s'accroupir lorſqu'on veut le charger. Pour l'y former, dès qu'il eſt né, on lui plie les quatre jambes ſous le ventre & on le couvre d'un ta-

pis, sur le bord duquel on met des pierres afin qu'il ne puisse pas se relever. Comme cet animal est très haut, on l'accoutume à se mettre en cette posture dès qu'on lui touche les genoux avec une baguette, afin de le pouvoir charger plus aisément. On le laisse aussi pendant quelque tems sans lui permettre de tetter, afin qu'il contracte de bonne heure l habitude de boire rarement : on ne fait point porter de fardeaux à ces animaux avant l'âge de trois ou quatre ans. Quand ils sentent qu'ils sont assez chargés, il ne faut pas penser à leur en donner davantage, autrement ils se rebutent, donnent de la tête, & se relevent à l'instant. Enfin si on les surcharge malgré eux, ils jettent des cris lamentables.

Ceux qui veulent avoir de bons chameaux de charge, les châtrent, quoique l'on sache que cette opération ôte en général aux animaux une partie de leur vigueur; mais ils les rendent par-là dociles en tout tems, & leur font éviter le rut qui les énerve & les rend furieux. Comme cet animal, ainsi que le Mulet, a de la rancune, il devient dangereux pour ceux qui le menent pendant qu'il est en rut; il se souvient alors du mal qu'on lui a fait, & lorsqu'il peut attraper son ennemi, il l'enleve avec les dents, le laisse retomber à terre & le foule aux pieds, jusqu'à ce qu'il soit écrasé; le tems du rut passé, l'animal reprend sa premiere douceur. Il n'est pas vrai comme on le lit dans quelques Auteurs, qu'il y ait une antipathie marquée du chameau vis-à-vis de l'âne, du cheval & du mulet; car on voit souvent ces animaux réunis sous un même toît sans qu'ils témoignent la moindre aversion les uns contre les autres.

Les chameaux d'Afrique soutiennent bien mieux la fatigue que ceux d'Asie. Quand les premiers commencent à faire voyage, il est nécessaire qu'ils soient gras : car on a éprouvé qu'après que cet animal a marché quarante ou cinquante jours sans manger d'orge, sa bosse commence à diminuer, & il ne peut plus porter de charge. Ceux d'Asie ne peuvent résister à cette fatigue, il faut leur donner tous les jours environ trois livres de pâte d'orge. Les Turcs font usage en Europe de chameaux pour porter leurs bagages : on en voit en Espagne, que les Gouverneurs des Places frontieres y envoient; mais ils n'y vivent pas long-tems, parceque le pays est trop froid pour eux. Cependant les Moscovites en élevent de tous jeunes qu'ils accoutument peu à peu à leur climat méridional. La durée de la vie de ces animaux passe pour être environ de cinquante ans.

On dit qu'il y a en Afrique de petits dromadaires qui font jusqu'à quatre-vingts lieues par jour. Ils sont très utiles aux Couriers de l'Orient pour porter en diligence leurs dépêches; leur allure est le trot : lorsque ces animaux prennent le galop, c'est un spectacle agréable de voir leur criniere & le long poil de leur fanon flotter au gré du vent. On charge le chameau sur sa bosse, où on y suspend des paniers assez grands, pour qu'une personne y puisse tenir assise, les jambes croisées à la maniere des Orientaux : c'est dans ces paniers qu'on voiture les femmes. On attelle aussi les chameaux pour traîner des chars : on ne se sert point d'étrille pou.. les panser, on les frappe seule-

ment avec une petite baguette pour faire tomber la poussiere qui est sur leur corps. On se sert du fumier de ces animaux que l'on fait sécher, pour préparer la cuisine au milieu des déserts. Il ne faut point frapper les chameaux pour les faire avancer, il suffit de chanter & de siffler; lorsqu'ils sont en grand nombre, on bat des tymbales. On leur attache aussi des sonnettes aux genoux, & une cloche aux col pour les animer & pour avertir dans les défilés. Cet animal est courageux : on le fait marcher aisément, excepté lorsqu'il se trouve de la terre grasse & glissante; parceque son pied qui est plat & large, charnu en dessous, & qui n'est revêtu que d'une peau molle & peu calleuse, qu'on peut regarder comme une espece de semelle vivante, glisse à chaque instant. Lorsqu'on rencontre de ces mauvais pas, on est quelquefois obligé d'étendre de gros tapis pour faire passer les chameaux, ou d'attendre que le chemin soit praticable.

Labat dit que l'on ne trouve point de chameaux en Amérique, à moins, dit-il, qu'on ne prenne pour des Chameaux les *Glama* & les *Pacos*, espece de grands moutons du Pérou; car à l'exception de la laine dont ils sont revêtus, & de la grandeur, ils approchent beaucoup du chameau véritable. *Voyez* GLAMA & PACOS.

Les chameaux sont des animaux domestiques doublement utiles; en Asie & en Afrique, on fait un grand usage de leur lait, qui est apéritif, & propre à chasser les impuretés du sang par la voie des urines; on attribue même à l'usage continuel que les Arabes font de ce lait, l'exemption de plusieurs maladies, telles que les dartres, la galle, la lepre : on mange aussi la chair de ces animaux.

Outre l'usage que l'on fait de leur poil pour les chapeaux, on le file & on en fait des étoffes. Ce poil nous vient du Levant par la voie de Marseille.

CHAMEAU JAUNE, *Camelus flavus.* Poisson des Indes Orientales, & que l'on pêche dans le détroit de Seram. Sa couleur est jaune & son corps est tout couvert de petites bosses; sa chair est fort grasse & tachetée. Les habitans arment leurs fleches des aiguillons très durs de ce poisson, & ils s'en servent à la guerre.

CHAMŒCERASUS ou FROLE. *Voyez* à la fin de l'article CERISIER.

CHAMŒDRIS ou PETIT CHÊNE. *Voyez* GERMANDRÉE.

CHAMŒRODENDROS. *Voyez* ÆGOLETHRON.

CHAMŒ-NERION. C'est le petit *Laurier rose.*

CHAMOIS, YSARD ou CHEVRE DES ALPES, *Rupicapra.* Animal quadrupede ruminant, du genre des chevres, que l'on voit en troupe sur les montagnes, & dont la peau est d'un grand usage dans le commerce.

Le chamois est plus grand que la chevre, il ressemble beaucoup au cerf pour la forme du corps. Le ventre, le front, & le commencement de la gorge sont blancs, & le reste du corps est par tout d'une couleur noirâtre. Le poil qui couvre le dos & les flancs, est de deux especes : par dessous le grand poil qui paroît, il y en a un petit fort court & très fin, au tour des

racines du grand, comme dans le castor; aux endroits, où ce grand poil est long, il est ondé & frisé comme celui des chevres.

Le mâle & la femelle ont des cornes longues d'une palme & demie, légérement ridées, droites jusqu'à une certaine hauteur, pointues & recourbées en forme d'hameçon par le haut. Elles sont noires & simples. Chaque année on observe sur la plûpart de ces cornes un anneau de plus, comme dans tous les animaux de ce genre.

On dit qu'avec l'âge, les cornes du chamois deviennent si crochues en arriere & si pointues, que ces animaux les font entrer quelquefois dans leur peau en voulant se gratter, qu'elles s'y engagent de façon qu'ils ne peuvent plus les retirer, & qu'ils périssent de foiblesse & de faim dans cette position. On remarque deux ouvertures derriere les cornes du chamois; on a prétendu que ces trous servoient à la respiration de l'animal, lorsqu'en fouillant pour chercher les racines des herbes dont il fait sa nourriture, la terre lui bouchoit par hazard les narines. Cette opinion disparoît par l'observation; puisqu'on a remarqué que le crâne se trouve au fond de ces ouvertures, & qu'il n'y a aucune issue.

Les chamois, ainsi que tous les animaux du genre des chevres, ont pour caractere de n'avoir point de dents incisives à la mâchoire supérieure; d'en avoir huit à l'inférieure, le pied fourchu, les ongles fort longs, sur-tout ceux des pieds antérieurs. On trouve assez fréquemment dans un des ventricules de ces animaux une boule ou pelotte, que l'on nomme *Bezoard germanique*. Il étoit autrefois fort recherché, on le regardoit comme le meilleur après le bézoard oriental, & on l'employoit dans tous les cas où il falloit augmenter la transpiration, & ranimer l'oscillation des solides. Depuis qu'une physique éclairée examine les objets avec plus d'attention, & qu'elle évalue par conséquent les propriétés des corps avec plus d'exactitude & de sévérité, ce *bézoard* qui n'est qu'une espece d'*égagropile*, est bien déchu de son crédit. M. Geofroi en l'examinant, a reconnu que cette boule n'étoit formée que par un amas de poils que l'animal avale en se léchant, & d'un reste de fibres de plantes, telles que celle du *doronic* qui n'ont pu être digérées par l'estomac de l animal. Il s en trouve quelquefois qui sont recouvertes d'une couche bézoardique assez mince, ce qui donne à celles-ci quelques vertus. *Voyez* les mots BÉZOARD & ÉGAGROPILE.

Le chamois est un animal sauvage, alerte, précautionné, mais timide: nous en avons vu beaucoup sur les Pyrenées, sur les Alpes, dans les montagnes du Dauphiné, sur-tout dans celles de Donoluy. On rencontre souvent ces animaux en troupe de cinquante ou plus: ils vont à la pâture le matin & le soir, rarement dans la journée. Pendant qu'ils paissent, il y en a toujours un de la bande qui est en sentinelle & a l'œil au guet (on le nomme *Bête avancée*). Dès qu'il sent, ou apperçoit, ou entend quelque chose, il jette un cri par lequel il avertit tous les autres de fuir. Ce cri d'épouvante est un sifflement poussé avec tant de force, que les rochers ou les forêts en retentissent: il est aussi long que l'haleine peut tenir sans re-

prendre : il eſt d'abord fort aigu, & baiſſe ſur la fin. Le chamois ſe repoſe un inſtant, regarde de tous côtés, & recommence à ſiffler; il frappe la terre du pied, il ſe lance ſur des pierres fort élevées, il regarde, court ſur des éminences; & quand il a découvert quelque choſe, il s'enfuit. Le ſifflement du mâle eſt plus aigu que celui de la femelle : ce ſifflement ſe fait par les narines, & n'eſt proprement qu'un ſouffle aigu très fort, ſemblable au ſon que pourroit rendre un homme, en tenant la langue au palais, ayant les dents à-peu-près fermées, les levres ouvertes & un peu allongées, & qui souffleroit vivement & long-tems. Les chamois ne montent ni ne deſcendent pas perpendiculairement; mais en décrivant une ligne oblique, en ſe jettant en travers, ſur-tout en deſcendant, ils ſe jettent du haut en bas au travers d'un rocher qui eſt à-peu-près perpendiculaire, de la hauteur de plus de 20 & 30 pieds, ſans qu'il y ait la moindre place pour poſer ou retenir leurs pieds; ils frappent le rocher trois à quatre fois des pieds en ſe précipitant, & vont s'arrêter à quelque petite place au-deſſous, qui eſt propre à les retenir : il paroît, à les voir dans les précipices, qu'ils aient plutôt des aîles que des jambes. Si le chamois monte ainſi & deſcend facilement les rochers, c'eſt par ſon agilité & la force de ſes jambes : il les a fort hautes & bien dégagées; celles de derriere paroiſſent un peu plus longues & toujours recourbées, ce qui le favoriſe beaucoup pour s'élancer de loin. Quand les chamois ſe jettent de bien haut, ces jambes un peu repliées, reçoivent le choc qu'ils font en ſe précipitant; elles font l'effet de deux reſſorts, & rompent la force du coup.

La chaſſe de ces animaux eſt aſſez périlleuſe, parcequ'il faut les pourſuivre ſur les rochers qu'ils parcourent avec la plus grande aiſance, & où ils ſautent avec autant d'agilité que les bouquetins. Les chiens ne peuvent les ſuivre dans tous les précipices inacceſſibles, & le Veneur ſe voit ſouvent engagé dans des lieux où il ne peut avancer ni reculer ſans un danger égal : le ſeul parti qui lui reſte alors eſt de s'élancer à travers les écueils les plus affreux. Il arrive aſſez ſouvent que des chaſſeurs de chamois tombent dans ces gouffres, ſouvent encore pourſuivis juſques dans des défilés qui n'ont que quatre pouces de largeur : le chamois s'élance ſur le chaſſeur qui lui barre le paſſage, & le précipite du rocher en bas. Dans ces cas les chaſſeurs expérimentés ſe jettent ventre à terre afin que le chamois puiſſe s'élancer ſans les toucher, ou bien ils demeurent debout en ſe collant contre le rocher; l'animal ne voyant alors aucun jour entre le rocher, eſt forcé de s'élancer à côté, & le chaſſeur adroit profite de ce moment pour le pouſſer de la main dans l'abyſme.

Les chamois craignent ſi fort la chaleur, que pendant l'été on ne les trouve jamais que dans les antres des rochers à l'ombre, ſouvent parmi des tas de neiges ou de glace, ou dans les forêts hautes & bien couvertes, toujours du côté du penchant des montagnes ou rochers ſcabreux, qui font face au Nord, qui ſont à l'abri des rayons du ſoleil. Ces animaux aiment le ſel, c'eſt pourquoi on en répand dans les endroits où on veut les attirer :

comme ils ont l'odorat très fin, les chasseurs ont grand soin d'aller à eux le nez au vent. Ils sont en rut pendant presque tout le mois de Septembre : les femelles portent neuf mois, & mettent bas pour l'ordinaire en Juin : elles ne menent point leurs petits sur les rochers, qu'ils ne soient en état de bien grimper. Lorsqu'on les attrape jeunes, on peut les apprivoiser comme les chevreuils. On les met au nombre des animaux chastes, parceque chaque mâle habite avec sa femelle. Les chamois ont deux ennemis dangereux dans les loups cerviers, que cependant les Suisses sont presque venus à bout de détruire, & dans l'espece d'aigle appellé *Laemmer-geyer*. Voyez *au mot* AIGLE, la maniere dont ce terrible oiseau s'y prend pour les attraper.

M. Altman, qui nous a donné la description des animaux de la Suisse, distingue deux especes de chamois ; savoir, celle dont nous venons de parler (& que les chasseurs nomment *Bêtes des bois*). L'autre est plus petite & plus rougeâtre, demeure toujours sur les montagnes les plus inaccessibles, & ne descend jamais dans les vallons : ces derniers sont gras dans l'été, & leur chair est bonne à manger, sur-tout en hiver. Le chamois qu'on a vu à Paris en 1765, étoit de l'espece petite.

On attribue au fiel de chamois, la propriété de dissiper les taies des yeux, & de guérir la nyctalopie, espece de maladie dans laquelle la vue s'affoiblit à l'approche du soleil couchant, au point que les personnes qui y sont sujettes, ne voient point à se conduire.

La peau de chamois préparée est souple & fort chaude : on en fait des bas, des gants, des culottes, &c. Cette peau a le grand avantage de pouvoir se savonner sans rien perdre de sa qualité : les peaux de *chevres*, de *boucs*, de *chevreaux*, de *moutons*, sont susceptibles de recevoir les mêmes préparations que les chamois, & se vendent sous le même nom. On fait usage des cornes de chamois pour les porter sur des cannes.

CHAMPADA. Grand arbre de Malaque fort touffu, dont les branches sont cendrées, noueuses, & donnent par incision un suc âcre & gluant comme le tithymale. Le fruit naît du tronc & des grosses branches, & a six pouces de long & autant de circonférence : il a la figure des melons. Son écorce est verte & divisée en petits pentagones, au centre desquels il y a un point noir. Le pédicule en est gros & ligneux : il pénetre dans la substance du fruit, & s'y disperse en plusieurs gros filaments qui vont se réunir à la pointe, mais desquels il part comme des amandes, qu'une pulpe blanchâtre enveloppe. Si l'on ouvre l'écorce & qu'on écarte la pulpe spongieuse, les amandes se détachent de leurs compartiments, & demeurent attachées à la queue comme les grains du raisin à la grappe. Cette pulpe est sucrée : on la suce ; le goût en est assez bon, mais l'odeur en est forte. Les habitans du pays aiment ce fruit, parcequ'il échauffe & entête. On en fait cuire les amandes ou chataignes dans de l'eau ; mais elles ne valent pas les nôtres. *Mem. de l'Acad. p. 331. Tom. IX.*

CHAMPIGNON, *Fungus*. Genre de plante dont les différentes especes ont une pédicule qui soutient un chapiteau de figure communément ramas-

sée, convexe en dessus, concave en-dessous, ordinairement uni, & rarement cannelé sur la surface convexe; feuilleté sur la surface concave, ou fistuleux, c'est-à-dire, garni de petits tuyaux.

Ce genre de *plantes* spongieuses ou subéreuses comme celle du liege, doit piquer notre curiosité par ses singularités, ses caracteres particuliers, & par la promptitude extraordinaire avec laquelle il végete. Il est d'autant plus intéressant de savoir bien distinguer les especes, que plusieurs sont utiles dans les Arts & dans la Médecine; telles sont l'*Agaric de chêne* & celui du *Méleze*. Voyez *l'article* AGARIC.

Les autres especes de champignons au contraire, sont ou des poisons très actifs, ou suspects, quoiqu'agréables à manger.

Le genre des plantes avec lequel les champignons ont le plus de ressemblance, sont, suivant les observations de M. Jussieu, les *lichens*, dont il y a une espece qui croît dans les Canaries & les pays du Nord, & dont on fait un grand usage dans la teinture sous le nom d'*Orseille* : voyez *ce mot.* Les champignons sont, ainsi que les lichens, dénués de branches, de tiges & de feuilles; comme eux ils naissent & se nourrissent sur des troncs d'arbres, sur des morceaux de bois pourri, & sur des parties de toutes sortes de plantes réduites en fumier : ils leur ressemblent aussi par la promptitude avec laquelle ils croissent, & par la facilité que la plupart ont à se sécher, & à reprendre ensuite leur premiere forme, lorsqu'on les plonge dans l'eau. Il y a enfin entre les uns & les autres une maniere presqu'uniforme de produire leurs graines. Cette analogie est d'autant plus importante pour la connoissance de la nature des champignons, que plusieurs Auteurs anciens & modernes ne les regardoient point comme des plantes, mais comme de simples excroissances. Pour peu cependant que l'on examine leur substance, leur organisation & leurs variétés, on ne peut les méconnoître pour des plantes.

La démonstration en est devenue complette par la découverte que Micheli a faite en 1729 de fleurs & de graines dans différentes especes : découverte confirmée en 1753 par M. Gleditsch, & en 1755 par M. Batarra. Il faut néanmoins convenir que ce que Micheli prend pour les étamines dans ces plantes, est fort douteux, & semble n'être que des rejettons sous la forme d'une poussiere, sur-tout dans le *lichen*. On peut cependant diviser les champignons en deux classes, dont les uns ne portent que des graines, & les autres des graines & des fleurs. Ceux qui ne portent que des graines, sont les *champignons*, proprement dits; le *Poreux*, l'*Hérissé*, la *Morille*, les *Fongoïdes*, la *Vesse de loup*, les *Agarics*, les *Coralle-fungus* & les *Truffes*. Ceux qui portent des graines & des fleurs, sont les *Typhoïdes*, & l'*Hypoxilon*. Les graines se font sentir au toucher, en maniere de farine, dans les champignons dont la tête est feuilletée en dessous, lors surtout qu'ils commencent à se pourrir. On les apperçoit aisément à la faveur de la loupe, dans les lames de ceux dont les feuillets sont noirs à leur marge. On les trouve sous la forme d'une poussiere dans ceux que l'on nomme

nomme *Vesse de Loup*. Toutes ces graines sont très astringentes : l'on s'en sert pour arrêter les hémorrhagies considérables.

On ne voit guere de plante qui fournisse plus de variétés en grosseur, en hauteur, en étendue & en différence de couleur des cannelures & du chapiteau, que ne le fait celle-ci. La plupart des champignons n'ont point de racines : d'autres ont à sa place une mucosité semblable à l'empâtement de quelques *fucus* : d'autres ont des fibres qui forment quelquefois un rézeau à mailles inégales, dont quelques-unes produisent des plantes semblables à leur mere.

On peut faire une division générale & bien importante en *champignons nuisibles* & en *champignons bons à manger*. C'est ici que l'erreur est bien fatale : l'expérience faite en tous lieux, en tous pays sur ceux de la meilleure qualité, ne tend pas trop à nous rassurer sur leur usage bienfaisant ; car ceux que l'on mange avec sécurité par rapport à leur bon goût, deviennent aisément dangereux, ou pour avoir été cueillis trop tard, ou par la nature du lieu où ils croissent, ou par le suc dont ils se nourrissent, ou par le voisinage de ceux qui se pourrissent, ou de ceux qui sont par hazard empoisonnés. On ne doit manger qu'avec beaucoup de modération, de ceux mêmes qui ont toutes les conditions requises de salubrité apparente, parceque leur nature spongieuse les rend de très difficile digestion.

Les symptômes fâcheux & même mortels que les mauvais champignons causent, sont sur-tout le vomissement, l'oppression, la tension de l'estomac & du bas-ventre, l'anxiété, des tranchées dans les entrailles, la soif violente, la cardialgie, la dyssenterie, l'évanouissement, le hocquet, le tremblement de presque toutes les parties du corps, la grangrene & la mort. Excepté les deux derniers symptômes, nous avons malheureusement éprouvé successivement tous les autres dans un voyage que nous fimes en Angleterre. Un tableau de si funestes accidens est-il bien propre à nous donner du goût pour un mets de sensualité si voisin du poison, sur-tout n'étant pas toujours bien certains d'en manger de salutaires à cause de leur figure trompeuse, de l'ignorance, de la négligence, du manque d'attention des gens qui les cueillent ou qui les apprêtent.

Quoi qu'il en soit, les champignons sont un mets dont les anciens gourmands étoient aussi curieux que les modernes. Neron avoit coutume d'appeller les champignons, *le ragoût des Dieux*, parceque Claude dont il fut le successeur, empoisonné par des champignons, fut mis après sa mort au nombre des Dieux.

La sensualité l'emportant sur le danger, on a fait un art d'élever les champignons sur des couches de fumier, & même en pleine campagne. On en fait venir dans les jardins en toute saison. Pour cet effet, on fait dans le mois de Juin des couches de fumier qui contiennent du crottin de cheval. Au commencement du mois d'Août, les crottes de cheval commencent à blanchir, & sont parsemées de petits cheveux ou filets blancs, déliés, branchus & tortillés autour des pailles dont le crottin est formé : ce

crottin alors ne ſent plus le fumier, mais il répand une odeur de champignon. Ces filets blancs ne ſont que les germes développés des champignons: l'extrémité de ces filets s'arrondit, groſſit en bouton, & devient, en ſe développant, un champignon. Le champignon, crû de cette maniere, vient par groſſes touffes qui repréſentent une petite forêt : les uns ne ſont qu'en boutons, tandis que les autres ſont tout formés. Peut-être chaque touffe de champignon étoit-elle enfermée dans la même graine. Ces filets blancs ou germes de champignons peuvent ſe conſerver long-tems ſans pourrir; & même deſſéchés, ils reviennent & produiſent des champignons lorſqu'on les remet ſur des couches.

Ce ſont ces champignons qui croiſſent ſur couche, dont on fait uſage dans les ragoûts. *Fungus campeſtris*, *eſculentus*, *vulgatiſſimus*, *Pariſienſ.* Les légiſlateurs en cuiſine, les *maîtres de la ſcience de la gueule* (ainſi que s'exprime Montagne), croient être parvenus à diſtinguer ſans mépriſe, les bons champignons d'avec les mauvais. Ils aſſurent que les bons champignons ſont ceux qui prennent leur accroiſſement dans la durée d'une nuit, ſoit naturellement, ſoit par art ſur des couches de fumier; qu'ils doivent être d'une groſſeur médiocre, à-peu-près de celle d'une *chataigne*, charnus, bien nourris, blancs en deſſus, rougeâtres en deſſous, d'une conſiſtance aſſez ferme, moëlleux en dedans, d'une odeur & d'un goût agréables: qu'au contraire les champignons mauvais & pernicieux, ſont ceux qui ayant demeuré trop long-temps ſur la terre, ſont devenus bleus, noirâtres ou rouges. Mais ces marques générales ne ſatisferont pas aiſément des Phyſiciens : ils demandent des marques caractériſtiques qui indiquent dans le grand nombre des variétés d'eſpeces de *champignons* naturels, les *bonnes*, les *douteuſes* & les *pernicieuſes :* connoiſſance bien importante.

On prétend qu'il y a de certaines eſpeces de champignons, dont l'odeur a produit à des perſonnes une eſpece d'épilepſie; & qu'une femme tomba dans une maladie qui dégénéra en folie, pour avoir mangé des champignons vénéneux. M. le Monnier rapporte dans un des Mémoires de l'Académie, les accidents fâcheux arrivés à toute une famille pour avoir mangé du *Fungus mediæ magnitudinis* cueilli dans le chategnerai de Chambourcis. Il paroît que les ſymptômes produits ſi promptement ſur les fibres nerveuſes, ſont occaſionnés par des particules âcres & cauſtiques. Il eſt donc avantageux de bien laver dans de l'eau, & encore mieux dans du vinaigre, les champignons que l'on regarde comme de bonne eſpece, parceque ces fluides enlevent le peu de parties âcres qui pourroient être nuiſibles. M. le Monnier a eu le même ſentiment ſur la nature du champignon.

Si toutefois quelqu'un, par ignorance, par gourmandiſe, par témérité ou par peu de confiance dans ces ſages préceptes, avoit mangé des champignons empoiſonnés, le meilleur remede eſt d abord d'avoir recours aux vomitifs pour débarraſſer promptement l'eſtomac de ce poiſon. Si on n'en a point ſous ſa main de tels que l'on deſire, comme la guériſon ne dépend que de la promptitude du ſecours, on peut mettre du ſel marin dans de

l'eau tiede, en faire boire au malade quantité & coup sur coup : cette eau dissout le champignon, irrite l'estomac & provoque au vomissement. On doit faire succéder les minoratifs, les savoneux, les adoucissans, comme le lait & les cataplasmes émollients pour distendre les parties à l'extérieur.

Les différents corps sur lesquels peuvent croître diverses especes de champignons, nous présentent des phénomenes dignes d'attention. M. Méri a vu à l'Hôtel-Dieu de petits champignons plats & blanchâtres, sur des bandes qui avoient été trempées dans l'oxicrat, & ensuite appliquées sur les fractures des malades. M. Lémeri a observé le même phénomene. On a vu de même des champignons croître en vingt-quatre heures, & parvenir à la grosseur du doigt, sur des bandelettes dont on enveloppoit les jambes d'un enfant rachitique, & sur lesquelles on assujettissoit des éclisses. Ces phénomenes singuliers donnent lieu de croire que les graines de champignons étant extrêmement fines, peuvent être aisément transportées sur différents corps, & qu'elles éclosent & deviennent sensibles dans les endroits où elles trouvent des sucs & un dégré de chaleur propres à les faire paroître.

Il en est de même pour les champignons de tables. Les crottes de cheval ne renferment donc pas seulement les graines de ces champignons, mais elles ont aussi un suc & même une chaleur propre à les faire germer, de même que le suc qui se trouve dans la racine du *Panicaut*, lorsqu'il se pourrit, fait éclore le germe du plus délicat de tous les champignons (l'*Oronge*) qui naissent en Provence & en Languedoc : ainsi la mousse fait germer la graine des *mousserons*. C'est par la même raison que quelques especes de *champignons*, de *morilles*, d'*agarics* & d'*oreilles de judas*, ne viennent qu'aux racines & aux troncs de certains arbres.

Nous allons, suivant notre plan ordinaire, présenter dans un tableau raccourci, les diverses especes de *champignons* qui sont de quelque usage, & auxquels on peut appliquer une partie des choses que nous avons dites ci-dessus : on les connoîtra mieux par contraste. Nous parlerons donc des *mousserons*, des *morilles*, des *truffes*, de la *pierre à champignon*, de la *vesse de loup* & de l'*oreille de judas*.

Mousseron.

Mousseron ou Mouceron, *Fungus vernus esculentus*. C'est une petite espece de champignons qui croît au printems, dans les bois, sur la mousse. On les reconnoît à leurs petits pédicules cylindriques, crépus, ridés à leur base, très courts, qui soutiennent de petites têtes de la grosseur d'un pois; mais qui deviendroient douze fois plus gros si on ne les arrachoit pas : ils sont garnis en dessous de plusieurs sillons qui s'étendent du centre à la circonférence. Toute la substance de ces champignons, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, est blanche, agréable au goût, & d'une bonne odeur ; c'est pourquoi on les emploie dans les meilleures tables, dans les sauces & les ragoûts.

Morille.

MORILLE, *Boletus esculentus*, *seu Fungus cavernosus.* C'est une espece de *champignon* qui porte des graines. Ce champignon est de la grosseur d'une noix; quelquefois plus. Sa substance est charnue, toute percée de trous; de sorte qu'elle ressemble très bien à des rayons de miel. Sa couleur est d'un blanc un peu rougeâtre, ou fauve, ou noire : elle est concave en dedans, blanche & comme enduite d'une fine poussiere. Le pédicule qui soutient la morille est tout blanc, creux, & garni à sa partie inférieure de racines menues & filamenteuses.

Quelques personnes distinguent quatre especes de *morilles* par leur grosseur, leur figure & leur couleur. On trouve cette plante au printems dans le bois de Vincennes, dans la forêt de Saint-Germain, dans la vallée de Montmorency, &c.

Les morilles récentes ou seches, préparées de différentes manieres, passent pour délicieuses. On les met dans différents assaisonnements.

Truffe.

TRUFFE, *Tubera.* Il paroît que la truffe est regardée comme une espece de *champignon*, puisqu'on la range dans la classe des *champignons* qui portent des graines. La truffe a la forme d'une masse charnue, informe, presque ronde, raboteuse, marbrée ou veinée ordinairement; ce qui désigne une organisation. On en trouve de grises & de noires. Lorsqu'elles commencent à naître, elles ne sont guere plus grosses qu'un pois : on dit qu'on en a vu quelquefois, mais très rarement, qui pesoient jusqu'à une livre. La truffe naît & croît dans la terre, & ne paroît point au dehors. Comme les cochons en sont fort friands, quand ils en trouvent en fouillant la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie qui en informent le Pâtre : celui-ci les écarte à coups de bâton, & réserve cette trouvaille pour les tables les plus délicates. On reconnoît encore les endroits où elles sont sous terre, lorsqu'en regardant horisontalement sur la surface de la terre, on voit voltiger au-dessus d'un terrein léger & plein de crevasses, des essaims de petites mouches qui sont produites par de petits vers sortis des truffes, & qui y avoient été déposés par de semblables mouches dans l'état d'œufs. C'est en Septembre & en Octobre que l'on fait la recherche des truffes. Communément on ne trouve point d'herbe dans les endroits où il y a de ces sortes de champignons : les pays chauds, les lieux secs & sablonneux, tels que certains lieux du Périgord, du Limousin, de l'Angoumois, de la Gascogne, & particulierement de l'Italie, sont les endroits où l'on en trouve. Il y en a de plusieurs especes; mais les plus excellentes sont de moyenne grosseur, bien nourries, dures, ayant beaucoup d'odeur, & une saveur particuliere qui est très agréable pour bien des personnes. La Savoie produit une espece de truffe qui pese quelquefois jusqu'à deux livres, &c.

qui a exactement le goût de lait : ces especes sont agréables pour les personnes flattées de cette espece de saveur.

RACINE DE CHAMPIGNON ; appellée improprement PIERRE A CHAMPIGNON, *Fungifer lapis*. La racine de champignon se trouve en différents endroits du Royaume de Naples, & particulierement dans la Pouille. Elle produit presque en tous tems de grands champignons blanchâtres, poreux en dessous, dont la tête qui est convexe, est soutenue par un pédicule d'environ cinq pouces de haut. Ce champignon est charnu, bon à manger, & fort recherché dans les pays où il se trouve. On transporte cette racine en différents endroits de l'Italie ; & on en a vu en France qui ont végété pendant quelques années, & produit des champignons. Elle est vivace & d'un volume assez considérable. Il y a des endroits où, quand cette racine est couverte d'un peu de terre, & ensuite arrosée d'eau tiede, elle produit des champignons au bout de quatre jours.

Vesse de loup.

VESSE DE LOUP, *Fungus rotundus orbicularis aut Lycoperdon.* C'est une espece de champignon un peu arrondi, environ de la grosseur d'une noix, membraneux, & dont le pédicule n'est presque point apparent. Quand il est jeune, il est couvert d'une peau blanchâtre & cendrée, qui n'est point lisse, mais comme composée de plusieurs grains, renfermant d'abord une pulpe molle, spongieuse dans la suite. Lorsque ce champignon est arrivé à sa maturité, si on le presse, il pette, & jette une poussiere très puante en maniere de fumée, qui est sa graine, ainsi que nous l'avons dit plus haut.

Cette espece de *vesse de loup* croît aux environs de Paris : on en voit une espece sur les Alpes qui croît de la grosseur de la tête. Ce champignon pris intérieurement, est un dangereux poison ; mais employé à l'extérieur, c'est un excellent astringent. En Allemagne, tous les Barbiers ont de ces vieux & grands champignons qu'ils font sécher. Ils les réduisent en poudre : cette poudre jettée sur les plaies, arrête le sang, desseche les ulceres purulents, & arrête les hémorrhoïdes. On ne doit point employer ce champignon sans précaution, parceque sa poudre produit de grandes ophtalmies.

Oreille de Judas.

OREILLE DE JUDAS, *Agaricus auriculæ formâ.* Espece de champignon ainsi nommé, parcequ'il a la figure & souvent la grandeur de l'oreille d'un homme. Il croît sur le sureau qui fournit à ce champignon le suc qui lui est propre pour le faire paroître. On en fait usage, écrasé & appliqué extérieurement comme d'un résolutif, pour les tumeurs & les inflammations de la gorge. Nous avons vu à Rouen des Médecins en donner en gargarisme pour laver la gorge dans l'angine : on faisoit alors bouillir ce champignon dans du lait. Nous avons parlé de l'agaric au mot *Agaric*. On peut consulter les deux volumes avec figures *in*-4°. que le Docteur Schœffer vient de publier sur les champignons.

CHAMPIGNON MARIN, *Fungus marinus.* Nom qu'on donne à un poiſſon de couleur rouge, qui n'a point de ſang, & qui ſe voit dans l Iſle de Cayenne & ailleurs. On le donne auſſi à deux productions de polypiers : l'un eſt l'*anémone de mer ;* voyez *ce mot :* l'autre eſt de la nature des madrepores, cellulaire, pierreuſe, ordinairement applatie & arrondie, convexe d'un côté & concave de l'autre. Leur face convexe eſt feuilletée, & ſemblable pour la figure à un champignon dépouillé de la peau qui couvre ſes feuillets cellulaires. Le champignon de mer madrepore eſt très dur. Les plus grands qui ont quelquefois une forme conique, pourroient couvrir la tête ; auſſi les appelle-t-on *Bonnets de Neptune.* Voyez FONGITES.

CHANCELAGUA. Plante de la nouvelle Eſpagne. Elle croît en abondance aux environs de Panama. Son goût eſt amer comme celui de la centaurée, & ſon infuſion a l'odeur aromatique du baume du Pérou. Telle eſt la deſcription, peut-être trop ſuccinte, qu'on trouve de cette plante dans les *Mém. de l'Acad. ann. 1707, pag. 52.* On lui attribue à-peu-près les mêmes propriétés du *quinquina :* ſa doſe eſt d'un à deux gros, priſe en infuſion la plus chaude qu'il eſt poſſible. Quand le malade a pris ce remede, on le couvre bien & on le fait ſuer.

CHANVRE, *Cannabis.* C'eſt une plante annuelle des plus utiles, dont il y a deux eſpeces qui croiſſent toutes deux de la même graine : l'une porte les fleurs mâles ou étamines ; l'autre porte la graine.

La tige de ces plantes eſt quadrangulaire, velue, rude au toucher, unique, creuſe en dedans, haute de cinq ou ſix pieds, couverte d'une écorce qui ſe partage en filets. Ses feuilles naiſſent ſur des queues oppoſées deux à deux : elles ſont diviſées juſqu'à la queue en quatre, cinq, ou en plus grand nombre de ſegmens étroits, d'un verd foncé, rudes, & d'une odeur forte. L'eſpece qui porte les étamines ou la fleur, & qui eſt l'eſpece fécondante, eſt appellée improprement par les gens de la campagne, *Chanvre femelle ;* & ils nomment l'autre eſpece qui porte les fruits, *Chanvre mâle.* En changeant cette fauſſe application des noms, on retrouve la vérité.

Dans l'eſpece de chanvre à fleurs, les fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles ſur un pédicule chargé de quatre petites grappes placées en ſautoir, compoſées d'étamines. Les fruits naiſſent en grand nombre le long des tiges ſur l'autre eſpece, ſans aucune fleur qui ait précédé : ils ſont compoſés de piſtils, enveloppés d'une capſule membraneuſe. A ces piſtils ſuccedent des graines arrondies, liſſes, qui contiennent une amande blanche, douce, huileuſe, & d'une odeur forte. Cette graine porte le nom de *Chenevis.*

On ſeme du chanvre dans preſque tous les pays, à cauſe des filaments que l'on retire de ſes tiges, & dont on fait des toiles plus ou moins belles, ſuivant la nature du terrein où le chanvre a crû, les préparations qu'on a données à la terre, la bonté de la graine, le tems de la récolte, & la maniere dont on le prépare. On en fait auſſi des voiles pour les vaiſſeaux, & des cordes, dont l'utilité dans l'emploi de nos machines & pour la marine, eſt aujourd'hui connue de toutes les Nations.

Un objet ſi intéreſſant a attiré les yeux de pluſieurs Obſervateurs très intelligents & très ingénieux. MM. Dodart, Duhamel & Marcandier, nous ont donné des Traités remplis d'expériences & de vues intéreſſantes ſur cette matiere. On trouve auſſi, dans un Mémoire de la Société d'Agriculture de Berne, d'excellentes inſtructions ſur la culture du *chanvre*. L'Auteur de ce Mémoire, dont nous allons extraire l'eſſentiel, avoit étudié les Ouvrages des Auteurs précédents.

Quoique le chanvre croiſſe à-peu-près par-tout, les terreins qui lui conviennent le mieux, ſont les terres graſſes & humides. Comme il ſupporte mieux le froid que le chaud, il réuſſit mieux auſſi dans les pays du Nord & les lieux tempérés, que dans les pays chauds : il ſe plaît ſingulierement ſur le bord des rivieres. On en ſeme, dit-on, aſſez en France, pour que ce Royaume ſoit en état de ſe paſſer des Etrangers à cet égard. On voit cependant, dans le nouveau volume de la *Société d'Agriculture de Bretagne*, qu'elle fait des plaintes ameres de ce que Sa Majeſté tire du Nord la plus grande partie de ſes approviſionnements en chanvre. Quelques perſonnes prétendent que la ſupériorité du chanvre du Nord a plus contribué que l'inſuffiſance de la Province, à faire négliger ceux de la Bretagne ; mais cette opinion eſt démontrée très fauſſe, puiſque, ſuivant les expériences de M. Duhamel, les *chanvres de Riga* ont donné moins de premier brin par quintal, que les *chanvres de Lannion*. De plus, on obſerve dans la marine, que le chanvre de Riga pourrit plus promptement que celui de Bretagne. Dès qu'on favoriſera cette branche importante de commerce, le Cultivateur, travaillant à l'envi dans un climat favorable, en fera d'abondantes récoltes, qui ſuffiront bientôt au beſoin d'une partie de la navigation commerçante. On en cultive en Angleterre ; mais pas aſſez pour fournir la marine du Roi : il en eſt encore de même à l'égard des Provinces-Unies. Si à l'Amirauté d'Amſterdam (Ville où les Hollandois ont leur plus grand magaſin pour la marine) l'on voit tant de chanvre : ce n'eſt point totalement de leur crû ; quoique leur ſol ſoit très convenable à la culture de cette plante, ils en tirent de leurs voiſins, & ſur-tout de Riga.

Il eſt eſſentiel, avant de ſemer le chanvre, d'avoir bien préparé la terre par des engrais, par des labours multipliés. C'eſt une excellente méthode, lorſqu'on laboure la terre pour la premiere fois, que d'entaſſer les gazons & de les bruler ; ils fourniſſent par ce moyen, un ſel propre pour la végétation. On doit choiſir pour ſemer, de la graine d'une couleur obſcure qui marque ſa maturité, de l'année précédente ; car plus vieille, elle ne vaut rien. On doit la ſemer en Avril, plutôt ou plutard, ſuivant le climat & la ſaiſon. Dans les terres graſſes on ſeme plus épais que dans les terres ſeches & maigres : il faut que la ſemence ſoit miſe très profondément en terre, bien recouverte, & la défendre, juſqu'à ce qu'elle ſoit levée, contre les oiſeaux qui en ſont fort avides.

Le chanvre leve fort vîte dans une terre mouillée : c'eſt le contraire dans une terre ſeche, à moins que l'art ne vienne à ſon ſecours. S'il leve rare, il

eſt à craindre que l'herbe ne l'étouffe ; dans ce cas, il faut arracher les mauvaiſes herbes : mais dès que le chanvre eſt plus grand que l'herbe, il l'étouffe en la privant d'air. En Angleterre, où on cultive le chanvre pour faire des cordages & des toiles groſſieres pour les voiles, lorſque la graine eſt levée, on arrache beaucoup de chanvre ; en ſorte qu'il reſte un pied de diſtance entre chaque tige. La plante, ainſi iſolée, prend plus de nourriture, jouit davantage des influences de l'air, devient plus groſſe, & donne par conſéquent des fils plus gros. Lorſqu'on cultive le chanvre pour en faire des toiles d'un uſage ordinaire, on le laiſſe lever épais ; par ce moyen, les tiges plus fines & plus pliantes, donnent des fils plus fins. Le fil que l'on tire du chanvre fin, eſt auſſi fort que celui que l'on tire du chanvre groſſier.

Vers le mois de Juillet, lorſqu'on apperçoit que le chanvre, que nous avons appellé *mâle*, & que les payſans nomment *femelle*, commence à devenir jaune vers le haut, & blanc vers la racine, & qu'on voit tomber les fleurs à étamines ; dès qu'on juge que la pouſſiere de ces étamines, preſque toute diſſipée, a eu le tems de féconder les fruits, il faut alors arracher ce *chanvre mâle* brin à brin ; il ne pourroit reſter plus long-tems ſur pied, ſans préjudice : ſi on l'arrachoit trop tôt, la graine ne ſeroit point fécondée, on ne trouveroit que des grains vuides & trompeurs. On n'arrache le *chanvre femelle* qu'un mois après, ou même plus. Après avoir arraché le chanvre, on le lie par faiſceaux, & on le diſpoſe la tête en haut, afin que le ſoleil le faſſe ſécher. On le bat enſuite pour en tirer la graine : celle qui ſe ſépare facilement eſt la meilleure & la plus propre pour la ſemence.

Préparation du Chanvre.

Lorſque le chanvre a été arraché, il faut le faire rouir. M. Marcandier juge qu'il eſt plus avantageux de faire cette opération, lorſque le chanvre eſt encore verd & que les ſucs circulent encore, que d'attendre qu'il ſoit ſec ; car il a obſervé que, lorſqu'il pleut ſur du chanvre à moitié ſec, la pluie le tache & le noircit : d'ailleurs, ſuivant cette méthode, il ne faut que trois ou quatre jours pour le faire rouir ; au-lieu que ſi on le laiſſe ſécher auparavant, il faut huit ou dix jours.

Pour faire rouir le chanvre, on doit le mettre dans une marre d'eau expoſée au ſoleil (ce lieu s'appelle *Routoir*). Après avoir coupé la tête & les racines qui ſont inutiles, on l'entaſſe en bottes, & on le charge de pierres, afin qu'il plonge dans l'eau.

La police doit veiller à ce qu'on ne faſſe point rouir le chanvre dans des eaux courantes ; car l'eau, dans laquelle on macere le chanvre, devient ſi puante, que c'eſt un très dangereux poiſon pour ceux qui en boivent ; & les antidotes les plus excellents, donnés à tems, ont bien de la peine à y remédier. Cependant en Baſſe Bretagne, où l'on regarde le chanvre comme une matiere de premiere utilité, parceque la ſûreté de la plupart des vaiſſeaux, & même des barques qui font le cabotage, dépend de leur bonne qualité, on

on ne balance point à rouir dans des eaux courantes les chanvres, qui en chassent tout le poisson, & sur-tout le *saumon*. Voyez *ce mot*.

D'autres font rouir leur chanvre, en l'exposant sur le pré, à la rosée & au soleil. Le but de l'opération, que l'on appelle *Roui*, est de dissoudre une substance gommeuse qui attache à la tige les fils de l'écorce, afin qu'on puisse les séparer plus facilement. Si on laisse le chanvre rouir trop long-tems, il se pourrit, & le fil en est plus foible. S'il y reste trop peu, on ne peut pas le séparer : l'expérience seule apprend le tems qu'il faut l'y laisser. L'eau, la température de l'air, le chanvre même y apportent de la différence, suivant les observations de M. Duhamel. Cet Académicien a trouvé, 1°. que le chanvre étoit plutôt roui dans une eau dormante, que dans une eau courante; dans une eau trouble, que dans une eau claire : 2°. qu'il est plutôt préparé dans un tems chaud, que dans un tems froid : 3°. que le chanvre qui a crû dans une terre légere, qui a toujours eu assez d'humidité, qui a été roui de bonne heure, se rouit plus vîte que celui qui a crû dans une terre forte & dans des lieux secs. On dit que le chanvre qui demande le moins de tems pour être roui, vaut mieux que l'autre, parceque le fil en est plus fort.

Comme le chanvre femelle reste plus long-tems en terre, qu'il reçoit plus de nourriture, le fil qu'il donne est plus grossier & plus fort : le chanvre mâle, qu'on cueille le premier, donne des fils plus fins, & est le plus estimé pour faire la toile.

Lorsque le chanvre a été bien roui, on le lave & on le fait sécher; les uns au soleil, les autres dans un séchoir. Il s'en éleve alors une vapeur forte, inébriante, & très stupéfiante, dont on doit toujours se méfier quand on le desseche dans un lieu fermé ou peu aéré. Le chanvre ayant été ainsi préparé, les filaments se détachent aisément, & on les sépare de la partie ligneuse, en le *tillant*, c'est-à-dire en rompant le bout d'un tuyau, & en tirant, d'un bout à l'autre, l'écorce qui est autour. Cette opération usitée dans de certains pays, est très longue. Le plus communément on l'*espade*, c'est-à-dire on le broie sous une machine faite exprès, & que l'on appelle *macque ;* de cette maniere, on fait beaucoup plus d'ouvrage en bien moins de tems. La *Société d'Agriculture de Bretagne* se propose d'examiner, par l'expérience, si la *macque* de Livonie, dont M. de Choiseul a fait venir un modele, & qui differe un peu de la nôtre, ne lui est pas préférable, comme on le conjecture par l'examen de sa structure, qui paroît propre à détruire moins les filaments du chanvre, lorsqu'on le mâche. Par l'opération de la macque, le fil se détache de la chenevotte, qui, pour lors, est réduite en poussiere. La filasse, quoiqu'ainsi préparée, contient encore beaucoup de parties étrangeres, dont il faut la débarrasser. Pour cet effet, les uns la battent; d'autres la pilent dans des mortiers de bois; d'autres, comme dans certains endroits de la Livonie, la font passer sous un grand rouleau fort pesant, mû par le moyen d'une roue à eau, & qui roule sur une table ronde avec une extrême rapidité. Les fils du chanvre qui a passé sous cette machine, se divisent &

se séparent mieux que par la premiere opération. L'inconvénient de cette méthode, est qu'elle fait beaucoup de poussiere, qui occasionne aux ouvriers des maladies très dangereuses.

Lorsque le chanvre, par ces premieres opérations, a été dépouillé de la partie ligneuse, on le passe successivement sur des especes de peignes de fer, gros d'abord, & ensuite sur de plus fins. Par cette manœuvre, le chanvre acquiert de la douceur, de la blancheur & de la finesse.

Lorsque le chanvre a été assez long-tems dans l'eau, pour que l'écorce, qui est toute composée de fils, puisse se détacher aisément, cette écorce, encore dure & élastique, ne paroît pas propre à produire des fils assez fins. M. Marcandier, après des expériences réitérées, est parvenu à lui donner facilement & sans frais, toutes les bonnes qualités qui lui manquoient, & à épargner beaucoup la peine & la santé des ouvriers, tant est grand l'empire de l'Art sur la Nature. Quand le chanvre a reçu la premiere préparation d'être tillé ou broyé, & qu'il est réduit en filasse, il propose de prendre la filasse par petites poignées, de les mettre dans des vases remplis d'eau, & de les y laisser plusieurs jours, ayant soin de les frotter & de les tordre dans l'eau, sans les mêler. Cette opération est comme une seconde espece de rouissage; le chanvre se décharge de sa gomme la plus grossiere : on le tord, on le lave bien à la riviere, puis on le bat sur une planche, & on le lave encore de nouveau. On reconnoît que le chanvre est purgé de sa crasse, lorsqu'il a un œil clair. Les parties du chanvre se séparent alors, se nétoient, & paroissent aussi belles que si elles avoient passé par le *séran :* on le tord, & on le fait sécher sur des perches.

Le chanvre, préparé par cette méthode, paroît composé comme d'autant de fils de soie. Plusieurs expériences ont appris que, par cette opération, le plus mal-propre & le moins prisé peut acquérir des qualités qui l'égalent à celui qui est regardé comme le plus parfait. Après cette opération, on remet le chanvre au *séranceur*, pour en retirer les fils les plus fins : on n'est plus obligé de le battre autant, la matiere se travaille plus facilement, & l'ouvrier n'est pas tant exposé à cette poussiere si dangereuse dont nous avons parlé.

Le chanvre, ainsi préparé, égale le plus beau *lin*, & ne donne qu'un tiers d'*étoupes.* Cette étoupe, qui, jusqu'ici, n'avoit été employée que par les Cordiers, donne une matiere fine, blanche & douce, dont on n'avoit point encore connu l'usage. On en fait, en la cardant, une *ouatte* qui vaut mieux que les ouattes ordinaires : on peut même, en la filant, en faire de très bon fil.

Les feuilles de chanvre paroissent contenir une vertu enivrante & assoupissante. Kæmpfer rapporte que, dans quelques endroits des Indes Orientales, on en prépare une boisson qui enivre, & qui est d'usage dans ces pays. Quelques-uns mêlent la graine de chanvre avec les autres aliments, de même que l'orge : mais elle remplit la tête de fumée ; & si on en mange trop, elle excite le délire, comme fait la *Coriandre.* Cette graine émulsive,

bouillie dans du lait, eſt utile pour la toux & pour la jauniſſe. Quelques Auteurs l'ont donnée auſſi pour un ſpécifique contre la gonorrhée, ſur-tout lorſqu'elle eſt accompagnée d'érections fréquentes & douloureuſes. On en exprime encore une huile bonne à bruler, & qui eſt très réſolutive : on dit que ſi l'on donne de la graine de chanvre aux poules, elles pondront des œufs même au cœur de l'hiver; mais, comme on l'a très bien obſervé, cette graine ordinairement les nourrit trop, & les rend ſtériles en les faiſant devenir trop graſſes.

CHANVRE DES INDIENS. *Voyez* ALOÈS PITTE.

CHAOS. Les anciens Philoſophes ont entendu par ce mot, un état de ténebres, un mélange confus de particules de toute eſpece, ſans forme ni régularité; les Naturaliſtes, les Sages du Paganiſme, les Théologiens, &c. des premiers ſiecles, ont embraſſé la même opinion : le *chaos* eſt pour eux le berceau de l'univers; ils rapportent l'origine du monde à une maſſe informe & confuſe de matieres entaſſées pêle-mêle, & mues en tous ſens les unes ſur les autres. Des Philoſophes Platoniciens, &c. admettoient dans le chaos pluſieurs périodes & révolutions, comme des paſſages ſucceſſifs d'un *chaos* dans un autre, juſqu'à ce qu'enfin, ſuivant eux, les loix du mouvement & les différentes combinaiſons aient amené l'ordre des choſes qui conſtituent cet univers. Burnet aſſure avec raiſon, que ſi l'on excepte Ariſtote & les Pythagoriciens, perſonne n'a jamais ſoutenu que nôtre planete ait eu de toute éternité la même forme que nous lui voyons; mais que ſuivant l'opinion conſtante des Sages de tous les tems, ce que nous appellons maintenant le *Globe terreſtre*, n'étoit, dans ſon origine, qu'une maſſe informe, contenant les principes & les matériaux du monde tel que nous le voyons. Moyſe, le plus ancien des Ecrivains, repréſente auſſi, au commencement de l'Hiſtoire Sacrée, le monde comme n'ayant été d'abord qu'une maſſe informe, où les éléments étoient ſans ordre & confondus. Quelle deſcription plus énergique peut-on avoir du chaos? Le *Chaos*, ſelon cet Auteur Sacré, étoit une maſſe couverte d'eau.

Quoi qu'il en ſoit du chaos des Anciens & de ſon origine, il eſt conſtant que celui de Moyſe renfermoit dans ſon ſein toutes les natures déja déterminées, & que leur aſſortiment ménagé par la main de l'Eternel, enfanta bientôt cette variété de créatures qui forment le tableau de l'univers. Ainſi tout, juſqu'à ce tems, étoit demeuré engourdi dans la nature. La ſcene du monde ne ſe développa qu'à meſure que la voix du Créateur rangea les êtres dans cet ordre merveilleux, qui en fait aujourd'hui la beauté.

CHAPON, *Gallus eviratus*. Jeune coq coupé, ou poulet mâle à qui on a ôté les teſticules. *Voyez* à l'article COQ.

CHARAMAIS, *Ambela*. Arbre des Indes, grand comme un néflier, dont la racine eſt laiteuſe. Ses feuilles ſont d'un verd clair, & ſemblables à celles du poirier. Son fruit naît en grappe, reſſemble à une aveline, de couleur jaune, & eſt d'un goût aigrelet. Les Indiens le mangent communément mûr ou non mûr, confit avec du ſel pour exciter l'appétit; ils en

mêlent aussi dans leurs sauces. Cet-arbre croît dans les forêts & sur les montagnes éloignées de la mer en Canara, en Decan.

Les Canarins & les Decanois s'en servent en décoction pour les fievres : ils en broient la racine avec de la moutarde, & la font prendre aux asthmatiques. Ce remede purge violemment par haut & par bas : c'est un de leurs médicaments les plus utiles.

CHARBON MINERAL, CHARBON DE TERRE OU HOUILLE, *Carbo petreus.* C'est une substance inflammable, composée d'un mélange de terre, de pierre, de bitume & de soufre. Elle est d'un noir foncé, feuilletée, & sa nature varie suivant les endroits d'où elle est tirée. Cette matiere, une fois allumée, conserve le feu plus long-tems, & produit une chaleur plus vive qu'aucune autre substance inflammable; l'action du feu la réduit, ou en cendres, ou en une masse poreuse & spongieuse, qui ressemble à des scories ou à de la pierre-ponce.

On distingue deux especes de *Charbon minéral;* la premiere est grasse, dure, compacte, d'un noir luisant : elle s'allume difficilement, mais donne une flamme claire, brillante, accompagnée d'une fumée fort épaisse; c'est la meilleure espece.

Le charbon minéral de la seconde espece, est tendre, friable, se décompose à l'air, & s'allume facilement; mais il donne une flamme peu vive & de peu de durée. Cette différence qui provient de ce que celui de la premiere espece est plus chargé de bitume, a donné lieu à la distinction du charbon minéral en *charbon de terre* & *charbon de pierre.* Le premier, plus bitumineux, se trouve plus profondément en terre; le second se rencontre presqu'à la surface, ce qui est cause qu'il est souvent confondu avec des matieres étrangeres.

Les sentiments des Naturalistes sont partagés sur la formation & sur la nature du charbon minéral. Le sentiment le plus plausible, parcequ'il est fondé sur des observations, est celui qui attribue au charbon minéral, ainsi qu'aux différents bitumes, au jayet & au succin, une origine végétale. Les couches de charbon minéral sont ordinairement couvertes de grais, de pierres calcaires, d'argille, & de pierres semblables à l'ardoise, sur lesquelles on trouve des empreintes de plantes de forêts, sur-tout de fougeres & de capillaires, dont les analogues ne sont point de notre Continent. On voit des especes de charbon minéral, dans lesquelles on remarque la véritable texture des couches ligneuses. Le *Bois fossile* trouvé, depuis quelques années en Allemagne, dans le Comté de Nassau, prouve, d'une maniere convaincante, la véritable origine du charbon minéral. A la surface de la terre, se rencontre un vrai bois résineux, qui n'est certainement point de notre Continent. Plus on enfonce en terre, plus on trouve ce bois décomposé, c'est-à-dire friable, feuilleté, d'une consistance terreuse; enfin en fouillant plus bas, on trouve un vrai charbon minéral. Il y a donc lieu de penser que par des révolutions arrivées à notre globe, des forêts de bois résineux ont été ensevelies dans le sein de la terre, où, au bout de plusieurs

ſiecles, le bois, après avoir ſouffert une décompoſition, s'eſt changé en un limon ou en une matiere terreuſe, qui a été pénétrée par la matiere réſineuſe que le bois contenoit lui-même avant ſa décompoſition, & enſuite a été minéraliſée.

Il y a des mines de *charbon de terre* dans preſque toutes les parties de l'Europe : le plus eſtimé ſe tire aux environs de Newcaſtle, & fait un objet de commerce très conſidérable pour la Grande Bretagne. Il s'en trouve en Ecoſſe une eſpece ſuſceptible de prendre le poli à un certain point; auſſi en fait-on des tabatieres & des boutons. Les Anglois le nomment *Cannel-Coal.*

La France poſſede auſſi une grande quantité de charbon de la meilleure eſpece. Il y en a des mines en Auvergne, en Bretagne, en Normandie, en Hainaut, en Lorraine, dans le Lyonnois, &c.

C'eſt ordinairement dans les pays montueux & inégaux, que ſe rencontrent les mines de charbon. On a, pour les reconnoître, des ſignes qui leur ſont communs avec les autres eſpeces de *mines* : voyez *ce mot.* Mais ce qui les caractériſe plus particulierement, c'eſt que dans le voiſinage on découvre d'autres mines de charbon, ou des pierres chargées d'empreintes de *lonchites* & autres plantes du même genre. Un autre indice eſt, que pendant les fortes chaleurs de l'été, l'air ſe trouve rempli de vapeurs & d'exhalaiſons ſulphureuſes, & que le terrein eſt imprégné de bitume ou de terre alumineuſe. On découvre ces mines à l'aide de la tarriere, ou par l'examen des eaux qui viennent des montagnes, où l'on ſoupçonne qu'il peut s'en trouver. Si le ſédiment de ces eaux eſt noirâtre, ou ſi c'eſt une ochre jaune, qui, ſéchée & calcinée, ne ſoit preſque point attirable à l'aimant, ce ſont des indices favorables.

Le charbon minéral ſe trouve, ou par couches, ou par veines, dans l'intérieur de la terre : ces couches varient dans leur épaiſſeur, qui n'eſt quelquefois que de deux ou trois pouces; pour lors elles ne valent point la peine d'être exploitées : d'autres au contraire, ont une épaiſſeur très conſidérable. On dit qu'en Scanie, près de Helſingbourg, il y a des couches de charbon de terre qui ont juſqu'à quarante-cinq pieds d'épaiſſeur. Ces couches ou ces filons ſuivent toujours une direction parallele aux différents lits des pierres, ou de terre qui les accompagnent : mais cette inclinaiſon varie au point de ne pouvoir être déterminée. *Voyez* l'article FILONS & celui COUCHES DE LA TERRE.

Lorſqu'on a découvert une mine, on perce deux *puits* ou *bures* qui traverſent les couches ſupérieures & inferieures de la veine de charbon de terre. L'un de ces puits ſert à placer une pompe pour épuiſer l'eau; l'autre pour tirer le charbon : elles ſervent auſſi à donner de l'air aux ouvriers, & à fournir une iſſue aux vapeurs dangereuſes qui ont coutume d'infecter ces ſortes de mines. Il y a deux eſpeces de ces vapeurs ou exhalaiſons pernicieuſes, qui préſentent des phénomenes différents & très curieux. L'on nomme l'une *Mouffette* ou *Pouſſe*, & l'autre *Feu Briſou* : voyez, au mot

Exhalaisons, le détail de leurs phénomenes, & les moyens que l'on emploie pour se garantir de leurs terribles effets. Comme peu de personnes connoissent assez la méthode de dessécher les mines de charbon à l'aide de la vapeur de l'eau bouillante, nous conseillons de consulter la description de la machine qui se trouve dans le VIe. Volume des *Machines approuvées par l'Académie Royale des Sciences.*

Les mines de charbon s'embrâsent quelquefois au point qu'il est très difficile & même impossible de les éteindre : c'est ce qu'on peut voir en plusieurs endroits d'Angleterre, où il y a des mines de charbon qui brulent depuis un nombre d'années. La mine de Zwichau en Misnie brule depuis plus d'un siecle. Ces embrâsements sont causés tantôt par l'approche des lampes des ouvriers qui travaillent dans les mines, & qui mettent le feu à des vapeurs inflammables qui en sortent : *voyez* à l'article Exhalaisons minérales. Tantôt l'embrâsement spontanée est dû à la décomposition des pyrites qui s'y trouvent : *voyez* Pyrites. Peut-être, en rapprochant cette derniere circonstance de celle de la formation des bitumes, &c. trouvera-t-on une explication très naturelle de la formation des *volcans*, & de la cause de certains *tremblements* de terre.

Le charbon de terre est d'une très grande utilité dans divers usages de la vie. On s'en sert pour le chauffage, & pour cuire les aliments dans les pays où le bois n'est pas commun, comme en Angleterre & en Suede. Plusieurs Arts & Métiers en font usage : les Maréchaux, Serruriers, & en général tous ceux qui travaillent le fer, lui donnent la préférence, à cause de la vivacité & de la durée de sa chaleur. On l'emploie dans des Verreries ; on l'estime sur-tout pour cuire la brique & les tuiles : on en chauffe avec succès des fours à chaux ; & depuis quelque tems, les Anglois ont trouvé le moyen de s'en servir dans le traitement des mines de fer : il faut pour cela qu'il ne contienne que très peu ou même point de parties sulphureuses, mais beaucoup de matiere bitumineuse. *Wright*, *Dissertat. de Ferro.*

La grande quantité de vapeurs qui s'élevent du charbon de terre, dont on fait un si grand usage à Londres, occasionne peut-être la maladie, connue en Angleterre sous le nom de *Consomption.* Il est vrai que Vallerius & Hoffman ont observé que la phtisie & autres maladies consomptives ont été moins communes en Saxe, & ne sont presque point connues en Suede depuis l'usage du charbon de terre ; mais il peut se trouver, dans des charbons de terre de quelques pays, des matieres étrangeres pernicieuses, qui ne se trouvent point dans d'autres.

CHARBON VÉGÉTAL & FOSSILE. C'est un charbon curieux par le lieu où on le trouve, & dont la formation peut être proposée en problême aux Naturalistes. Près de la Ville d'Altorf en Franconie, au pied d'une montagne couverte de pins & de sapins, on voit une ouverture profonde qui forme une espece d'abysme, que l'on a nommé *Temple du Diable.* On a trouvé dans ce lieu de grands charbons, semblables à du bois d'ébene, épars çà & là dans une espece de grais fort dur ; en continuant la fouille, on

en trouva de semblables épars dans l'espace d'une demi-lieue, & d'autres renfermés dans de la terre argilleuse. Ces charbons étoient disposés horisontalement, & il s'en trouvoit de plus ou moins longs : il y avoit une grande quantité de pyrites sulphureuses auprès de ces charbons ; quelques-uns en étoient même tellement pénétrés, qu'ils tomboient en efflorescence. Ces charbons étoient pesans, compactes : on a essayé avec succès de s'en servir pour forger du fer. Le feu les réduit en une cendre blanche, dont on retire, par la lessive, un alkali fixe. Il s'est trouvé quelques morceaux qui n'étoient point entierement réduits en charbon ; l'autre moitié n'étoit que du bois pourri. D'après cet exposé, il y a lieu de penser que des forêts ayant été renversées & enfouies par des éruptions de feux souterrains, une portion de ces forêts aura été réduite en charbon par l'effet de ces mêmes feux, dont nous tâchons d'expliquer la cause aux mots TREMBLEMENT DE TERRE & VOLCAN.

CHARBONIER ou KOOL-FRISCH. *Voyez* MORUE NOIRE, à l'article MORUE.

CHARBONIER ou SERPENT A COLLIER, *Natrix*. Est un serpent aquatique, médiocrement gros, mais assez long. Sa tête est un peu large & plate, mousse par le bout. Sa gueule fort ample est munie de petites dents crochues, tournées vers le gosier. Le collet est menu, tacheté de jaune, blanchâtre en dessus, & formant le demi cercle. Ce demi collier est proprement la marque caractéristique de ce serpent. Les écailles de la tête sont fort larges, & plus enfoncées que celles du reste du corps. Le ventre est renflé & diminué de grosseur jusqu'à la queue, qui est fort déliée. Le dos est de couleur noirâtre, quelquefois d'un gris brun : le dessous du corps, près de la tête, est blanchâtre ; les côtés sont garnis de points noirs. Le ventre est varié de blanc, de bleuâtre & de noir : les taches noires augmentent en nombre & en grandeur jusqu'à l'*anus*. Les écailles de la queue sont tout-a-fait noires. Le dessus du corps est couvert de petites écailles bigarrées de lignes noires, & qui montent de distance en distance vers le milieu du dos, de maniere que le nombre de ces lignes passe cinquante de chaque côté.

Le *serpent à collier* ne sent pas mauvais, & on le manie sans aucun danger. En 1764, nous en avons élevé un, qui, dès qu'on lui présentoit le doigt, s'y entortilloit promptement : il caressoit les levres humectées de salive, entroit tantôt dans notre chemise, & tantôt se glissoit sous notre bonnet de nuit, & y restoit comme caché. Cet animal est ovipare : il dépose ses œufs dans des trous exposés au midi, sur les bords des eaux croupissantes, ou plus ordinairement dans des couches de fumier. Ces œufs sont gros comme des œufs de pie : ils sont collés ensemble par une matiere gluante, en forme de grosse grappe quarrée, composée de dix-huit à vingt œufs oblongs, entre lesquels il y en a de vuides ou clairs ; & qui étant mis dans l'eau, y surnâgent, tandis que les autres qui sont pleins, vont au fond de

l'eau. Chaque œuf eſt couvert d'une membrane mince, mais compacte, & d'un tiſſu ſerré. Il contient un petit ſerpent roulé ſur lui-même, & entouré d'une matiere ſemblable à du blanc d'œuf, avec un *placenta*, dont le cordon ombilical tient au bas-ventre, environ à un pouce de diſtance de l'*anus*. Si l'on ouvre l'œuf, l'animal en ſort d'abord immobile, puis il s'allonge & remue, mais ſans pouvoir ramper. Le petit ſerpent ne ſort communément de ſon œuf qu'après que cette enveloppe ſéminale a été ſuffiſamment échauffée par les rayons du ſoleil, ou par la chaleur du fumier.

Ce ſerpent rampe ſur la terre & nâge dans l'eau avec aſſez d'agilité : il ſe plaît dans les lieux humides, & dans les buiſſons en été ; mais en hiver, il demeure comme engourdi dans les trous au pied des haies, quelquefois auprès des maiſons. Il vit ſur terre & dans l'eau : il aime le lait, mais il ſe nourrit ordinairement d'herbe, de fourmis, de ſouris, de lézards & de grenouilles. L'ouverture de ſa gueule, le goſier & l'œſophage ſont ſuſceptibles d'une extrême dilatation ; auſſi dès que ce ſerpent a ſaiſi une petite grenouille, elle a beau faire des efforts pour lui échapper, il faut qu'elle paſſe ſans être mâchée. Toutes les parties de cet animal ſont ſudorifiques, & purifient le ſang. On l'appelle quelquefois *Serpent d'eau*, *Couleuvre ſerpentine* & *Anguille de haie*.

CHARDON. Eſpece de grand ourſin de la Méditerranée. *Voyez* OURSIN DE MER.

CHARDON, *Carduus*. Genre de plantes compoſées : les feuilles de leur enveloppe ſont bordées d'épines, au moins vers leur extrémité, ou terminées par une pointe dure & piquante. Leurs fleurons ſont preſque tous hermaphrodites ; & ce qui leur eſt particulier, c'eſt qu'ils ſont fertiles, quoiqu'ils n'aient ſouvent qu'un ſtigmate ; les fleurs radiées au contraire ne ſont fertiles que lorſqu'elles en ont deux. On place parmi la ſection des chardons, le *carthame*, la *carline*, la *chauſſetrappe*, &c. *Voyez ces mots & les articles* CHARDON.

CHARDON AUX ASNES ou CHARDON HEMORRHOIDAL, *Carduus vinearum repens*. C'eſt une eſpece de *cirſium* qui croît entre les vignes. Sa racine eſt noirâtre & rampante, de même que ſa tige qui eſt blanchâtre & haute d'un pied. Ses feuilles, qui reſſemblent à celles du *laitron doux*, ſont longues, d'un verd noirâtre en deſſus, blanches & lanugineuſes en deſſous, découpées & piquantes. Ses rameaux portent, aux extrémités, des têtes écailleuſes, plus groſſes que des glands de chêne, ſans épines, chargées d'un bouquet de petits fleurons découpés en lanieres, rougeâtres : il ſuccede à ces fleurs, des ſemences garnies chacune d'une aigrette. Cette plante eſt apéritive : les ânes ne la recherchent pas tant que le chardon commun. On prétend que ſa tête ſéchée & portée dans la poche, guérit les hémorrhoïdes ; mais il faudroit de prodigieuſes émanations pour produire un effet auſſi ſenſible. Le CHARDON BEAU, *Polyacanthus*, décrit par Caſabona, Herboriſte du Duc de Florence, ne differe du chardon aux ânes, que

que par ſes feuilles plus grandes & plus chargées d'épines jaunâtres, rangées par intervalles, deux à deux, ou trois à trois, ou quatre à quatre; on le nomme auſſi *Poliacanthe*.

CHARDON BENI, *Carduus benedictus*. Cette plante, ſi vantée, naît dans les bonnes terres; on la cultive auſſi dans les jardins. Sa racine eſt blanche, diviſée en pluſieurs branches, & fibrée. Ses feuilles ſont découpées preſque comme celles du piſſenlit, fort ameres, velues, & terminées par des épines molles & courtes. Sa tige eſt rameuſe, branchue, velue, haute de deux pieds & demi. Ses fleurs ſont grandes, à fleurons jaunes, découpées en lanieres, & enfermées dans des têtes écailleuſes. Ses ſemences ſont longues, cannelées, jaunâtres, garnies chacune d'une aigrette. Il n'y a guere que les feuilles, les ſemences & les ſommets de cette plante d'uſage en Médecine. Le chardon béni eſt un bon ſudorifique, un puiſſant alexitaire & fébrifuge : ſa décoction rend l'urine épaiſſe & fétide; elle rend l'éruption de la petite vérole facile & heureuſe : tout le ſuc de cette plante eſt fort amer. Le chardon béni des Américains eſt l'argemone. *Voyez* PAVOT ÉPINEUX.

CHARDON A BONNETIER, ou A FOULON, ou A CARDER, *Dipſacus ſativus*, *ſeu Carduus Fullonum*. Cette plante, que l'on nomme encore *Verge à Berger*, eſt ou cultivée, ou ſauvage. La premiere eſt blanche, unie, d'une longueur médiocre, pouſſant une tige haute de plus de quatre pieds, droite, ſolide, creuſe, ſillonnée, épineuſe, & groſſe comme le pouce. Ses feuilles ſont deux à deux, grandes, vertes, épineuſes par les bords, & tellement unies enſemble autour de la tige, qu'elles font une cavité propre à recevoir l'eau de l'athmoſphere ſi néceſſaire à cette plante. L'extrémité des tiges eſt garnie de têtes oblongues, groſſes comme un œuf de canne, garnies de pointes très roides & un peu recourbées, diviſées régulierement comme des cellules d'une ruche : les intervalles renferment un fleuron découpé en pluſieurs parties, blanc ou purpurin, engagé dans un embrion de graine qui ſe change en une ſemence cannelée comme celle du fenouil, & amere : les têtes blanchiſſent en vieilliſſant; & quand on les ouvre par le milieu, on y trouve toujours des vermiſſeaux. Ces têtes hériſſées ſont d'un grand uſage : elles ſervent aux Bonnetiers & aux Cardeurs-Couverturiers, pour peigner & polir le drap. Il eſt défendu, par les Reglements généraux & particuliers, d'en ſortir du Royaume. Cette plante eſt eſtimée antiputride & diurétique comme l'aſperge. La deuxieme eſpece eſt ſauvage, plus petite : ſes feuilles ſont plus molles; les écailles ne ſont ni fermes, ni crochues.

CHARDON COMMUN ou ÉPINE BLANCHE SAUVAGE, *Spina alba*, *aut Carduus foliis tomentoſis*, *ſeu incanis*. C'eſt une eſpece de chardon qui croît dans les lieux incultes : ſa racine eſt tendre & douceâtre : ſa tige haute de quatre à cinq pieds, eſt, ainſi que ſes feuilles, cotonneuſe, fort épineuſe; les ſommités ſont terminées par des têtes rudes, qui ſoutiennent des bouquets à fleurons purpurins, comme dans les autres chardons. Les

graines ſont garnies d'une aigrette, diverſifiées, d'un goût amer : c'eſt l'eſpece de chardon que l'âne préfere ; elle fait une ſorte de bruit ſous les dents de cet animal : ſa racine eſt apéritive, carminative ; & ſa graine eſt, dit-on, antiépileptique.

CHARDON DORÉ, *Carduus ſolſtitialis.* Ce chardon qui fleurit & entre dans ſa vigueur au tems du ſolſtice d'été, croît plus ordinairement aux pays chauds : on le cultive dans les jardins. Sa racine eſt ligneuſe ; ſa tige, haute de deux à trois pieds, eſt rameuſe, cotonneuſe : ſes feuilles & ſes têtes reſſemblent à celles du barbeau, & ſont garnies d'épines longues, jaunes, diſpoſées en étoiles. La fleur & les graines ſont ſemblables à celles de tous les chardons : elle eſt très ſudorifique.

CHARDON ECHINOPE, *Echinopus major*, il croît dans les endroits montagneux & pierreux. Sa racine eſt noirâtre en dehors ; ſa tige purpurine & lanugineuſe : ſes feuilles ſont oblongues, vertes, brunes en deſſus, blanchâtres en deſſous, & très découpées, glutineuſes au toucher : les têtes ſont ſphériques, les fleurons de couleur bleue, & les graines oblongues, comme dans tous les chardons. On en connoît encore deux autres eſpeces. La deuxieme qui croît en Languedoc, eſt plus petite que la précédente : ſa racine eſt diviſée en pluſieurs têtes qui pouſſent chacune une tige. La troiſieme eſt annuelle : ſes têtes ſont fort groſſes & ſphériques ; ſes feuilles, en naiſſant, ſont chargées d'un coton que l'on en ſépare en les faiſant bouillir dans une leſſive de cendre de ſarment. Ce coton ainſi préparé, ſert de mêche ou d'amadou dans les Royaumes de Valence & d'Andalouſie en Eſpagne. Peut-être, dit Lémeri, que le Moxa des Chinois, qui n'eſt point différent de cet amadou, ſe tire de l'armoiſe de cette maniere. Ses feuilles ſont propres pour la pleuréſie & la goutte ſciatique. *Voyez* MOXA.

CHARDON ÉTOILÉ ou CHAUSSE-TRAPE, *Calcitrapa.* Cette plante, qu'on trouve fréquemment dans les champs aux environs de Paris, eſt, ſelon quelques-uns, appellée ainſi, de ce que ſon calice fleuri reſſemble aux chauſſe-trapes de guerre ; elle a des racines cordées intérieurement, une tige haute de trois pieds, des feuilles découpées profondément comme celles du coquelicot, très ameres ; les têtes fleuries ſont dans un calice écailleux, pointu & terminé par des épines roides, diſpoſées en forme d'étoiles : les ſemences ſont garnies d'aigrettes. Cette plante eſt ſudorifique, propre à lever les obſtructions, fébrifuge, & fort recommandée pour prévenir les douleurs de la néphrétique.

CHARDON A FOULON ou A CARDER. *Voyez* CHARDON A BONNETIER.

CHARDON DES INDES OCCIDENTALES, *Echinomelocactos.* C'eſt un chardon très curieux. Sa tête eſt fort groſſe, de figure ovale, garnie de fortes épines, les unes droites, les autres courbes. Lémeri dit qu'elle paroît être un aſſemblage naturel de concombre, de melon & de chardon par les racines, d'où vient ſon nom *echinomelocactos.* Son écorce eſt verte, à rainures ; ſa chair eſt blanche, difficile à rompre & à digérer : elle pouſſe en

haut une ſorte de coton preſque ſemblable à de l'amianthe, contenant pluſieurs petites épines purpurines, & qui deviennent ſolides. Les fruits ſe trouvent au bas de ce coton : ce ſont des follicules membraneuſes, rougeâtres, remplies de ſemences menues & luiſantes comme celles de l'amaranthe. Les Indiens emploient dans leurs aliments la tête de ce chardon : elle eſt pectorale & apéritive.

CHARDON MARIE ou DE NOTRE-DAME, ou ARTICHAUT SAUVAGE, *Carduus marianus.* Cette plante, qui vient communément aux environs de Paris dans les lieux champêtres & incultes, eſt encore connue ſous le nom de *Chardon argentin.* Sa racine eſt longue, épaiſſe, ſucculente, pouſſant une tige de la groſſeur du doigt, canelée, couverte de duvet, haute de trois à quatre pieds. Ses feuilles ſont larges, longues, crenelées & garnies de pointes luiſantes, verdâtres & tachetées de lignes & points blancs. Ses fleurs naiſſent au ſommet des rameaux dans une maniere de tête armée de pointes, dures & aiguës. Le total forme un bouquet de fleurons évaſés par le haut, découpés en lanieres, & de couleur purpurine : il leur ſuccede des graines ſemblables à celles du carthame, garnies d'aigrettes, & douces au goût : c'eſt un aſſez bon ſudorifique & fébrifuge. On fait plus d'uſage de ſa ſemence que des feuilles.

CHARDON-ROLAND, ou CHARDON A CENT TÊTES, ou PANICAUD, *Eryngium.* Cette plante, qui vient en abondance dans les champs & le long des chemins, aux lieux ſabloneux, & aux rivages de la mer, a une racine longue d'un pied, de la groſſeur du doigt, tendre, ayant à ſon milieu une corde ou nerf ſolide, noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'une ſaveur douce : elle pouſſe une tige cannelée, haute d'un pied & demi, remplie d'une moëlle blanche, & garnie de rameaux tout au tour. Ses feuilles ſont alternes, larges, unies, verdâtres, légerement aromatiques, découpées profondément en lanieres, & garnies dans leurs crenelures de pointes rondes. Les ſommets ſont chargés d'un nombre de têtes épineuſes, leſquelles ſoutiennent des fleurs blanchâtres à cinq feuilles diſpoſées en roſe. A ces fleurs ſuccedent des graines doubles & ovales, applaties du côté qu'elles ſe touchent, convexes & cannelées de l'autre : au-deſſous de ces têtes ſont des feuilles plattes, en rond, ſtriées, pointues & épineuſes. Lorſque la plante eſt mûre, elle eſt arrachée par la violence du vent, & emportée au travers des champs. Toutes ſes parties ſont d'uſage en Médecine, & ſur-tout la racine qui eſt diurétique, néphrétique, propre à exciter les regles & à l'amour : on la confit & on la fait prendre avec ſa graine pour remédier à l'impuiſſance. Elle eſt au nombre des cinq petites racines apéritives, qui ſont, le *chiendent*, le *caprier*, la *garence*, l'*arrête-bœuf* & le *chardon-roland* : les cinq grandes racines apéritives ſont, l'*ache*, l'*aſperge*, le *fenouil*, le *perſil* & le *petit houx.* Voyez chacun de ces mots.

Il y a encore une ſorte d'*Eryngium* marin ou Panicaut de mer, *Eryngium marinum*, lequel croît communément ſur les côtes méridionales & ſeptentrionales de la mer. Elle a beaucoup de rapport avec la précédente, par ſes

têtes, ses fleurs & ses graines; mais elle est différente par ses tiges qui sont courbées vers la terre, & par ses feuilles qui sont rondes, entieres & très épineuses à leurs bords, un peu semblables à celles de la mauve. Ses racines sont charnues, odorantes : elles sont fort estimées en conserve pour la phtisie, & pour exciter à l'acte vénérien.

CHARDONETTE. Espece de chardon sauvage à larges feuilles.

CHARDONNERET, *Carduelis*. Petit oiseau fort agréable par ses belles couleurs & par son chant. On en distingue de plusieurs especes qu'on trouve ou en Suede, ou en Laponie, ou en Ingermanie, & même en Amérique. Ce petit oiseau, nommé *Chardonneret* de ce qu'on le voit communément dans les chardons, dans les épines, & qu'il vit en partie de leur semence, est plus petit que le pinson, à-peu-près de la grosseur du tarin. Son plumage est joliment diversifié : il a sur le devant de la tête & à la gorge, des marques rouges; le haut de sa tête est noir, les tempes sont blanches, les aîles noires & bigarrées de blanc : on voit une bande jaune çà & là dans les grandes plumes. Le mâle a la gorge, le dos plus noirs, & la tête plus longue que la femelle.

Les chardonnerets vont en troupe, vivent plusieurs ensemble, & font leurs nids dans les buissons & les arbrisseaux; ils pondent sept ou huit œufs; ils couvent jusqu'à trois fois l'an, en Mai, en Juin & en Août : cette derniere couvée est la meilleure. Les chardonnerets vivent jusqu'à vingt ans. Plus ils sont niais étant jeunes, meilleurs ils sont pour être élevés en cage : leur chant est très agréable. Si on les met auprès d'une linotte, d'un serin ou d'une fauvette, leur chant se coupe; & par sa variété, il forme une espece de petit concert. Il y a des Oiseliers qui, pour varier ces petits individus, mettent en cage un chardonneret mâle avec un serin des Canaries femelle; bientôt après leur accouplement ils produisent un oiseau mulâtre. Le chardonneret privé ou non privé, fait son nid avec de la mousse, de la laine, & le garnit en dedans de toutes sortes de poils. Il s'éleve en cage comme le serin.

Au Cap de Bonne-Espérance on distingue un joli chardonneret, grisâtre en été, d'un noir mêlé d'incarnat en hiver. Il compose son nid de coton, & il le divise en deux appartements : la femelle occupe la partie du rez-de-chaussée, & le mâle l'étage plus élevé.

CHARENÇON, CALANDRE ou CHATEPELEUSE, en latin *Curculio*. C'est un très petit coléoptere ou petit scarabée qui multiplie singulierement, ennemi de nos bleds, fléau terrible, qui sans des soins presque continuels, détruiroit nos grains dans les granges & les réduiroit en tas de son. Cet insecte est long à-peu-près d'une ligne & demie; sa largeur est proportionnée. Sa tête est armée d'une pointe longue, menue, qu'il introduit dans les grains des bleds pour se nourrir de la substance farineuse. Cet insecte avant de paroître sous cette forme de scarabée, a paru sous celle de ver, se nourrissant aussi de la substance du bled. On en voit dans quelques pays qui ont jusqu'à la grosseur & la longueur du gros cerf volant.

Bourguet dans ses Lettres Philosophiques, dit que suivant Valisnieri, le charençon femelle va déposer ses œufs dans le bled lorsqu'il est encore en lait. Nous n'avons point trouvé d'histoire bien circonstanciée d'un insecte si intéressant à connoître.

On rencontre par-tout dans les champs, sur la sabine, sur le lierre, sur les feuilles du noyer, de l'absinthe, de l'aurone, de la nielle, & sur quelques autres plantes, différentes especes de charençons, tous reconnoissables par cette espece de bec pointu, couleur de corne, & d'où sortent deux antennes. Linnæus donne la description de trente-trois especes qui varient par leur couleur. L'objet le plus intéressant pour nous relativement à cet insecte, seroit de découvrir un moyen sûr & efficace de le détruire & d'étouffer cette race dès l'instant de sa naissance. Les livres économiques sont pleins de recettes pour chasser les charençons; mais il ne paroît pas qu'on en connoisse encore une seule vraiement efficace. *Voyez* au mot Bled, à l'article de la conservation des grains, les moyens usités pour se débarrasser de ces ennemis dangereux.

CHARME, *Carpinus.* C'est un arbre fort commun dans les forêts. Abandonné à la nature il n'est pas d'une grande beauté, il paroît vieux, chenu dès qu'il est à la moitié de son âge, & vient rarement d'une bonne grosseur. Son tronc court, mal proportionné, est remarquable sur-tout par des especes de cordes qui partent des principales racines, s'étendent le long du tronc & en interrompent la rondeur. Son écorce, blanchâtre & assez unie, est ordinairement chargée d'une mousse brune qui la dépare. La tête de cet arbre, trop grosse pour le tronc, n'est qu'un amas de branches foibles & confuses parmi lesquelles la principale tige se trouve confondue; & sa feuille est trop petite pour la grandeur de l'arbre: ensorte que si à cette apparence ingratte on ajoute sa qualité de résister aux expositions les plus froides, de réussir dans les plus mauvais terreins de toutes especes, & d'être d'un bois rebours & des plus durs, on pourroit considérer le *charme* entre les arbres, comme on regarde un Lappon parmi les hommes. Cependant en ramenant cet arbre à un état mitoyen, & en le soumettant à l'art du Jardinier, on a trouvé moyen d'en tirer le plus grand parti pour former des palissades, des haies, des bosquets ou des portiques, des colonnades & toutes ces décorations de verdures qui font le premier & le plus grand embellissement d'un jardin bien ordonné. Toutes les formes qu'on donne à cet arbre lui deviennent si propres, qu'il se prête à tout ce qui y a rapport. On peut le transplanter à cet effet petit ou grand: il souffre la tonsure en été comme en hiver; & la souplesse de ses jeunes rameaux favorise la forme qu'on en exige, & qui est complettée par leur multiplicité. Il pousse beaucoup de petites branches toutes chargées de feuilles dentelées, d'un beau verd, & qui sont un peu plissées; elles tombent même difficilement dans l'hiver, quoique mortes. Il porte sur le même pied des fleurs mâles & des fleurs femelles: les mâles sont à étamines & disposées en chaton; les fleurs femelles forment par leur assemblage sur un filet commun, des especes d'épis écailleux. Sous chaque épi

écailleux ſe trouve un piſtil auquel ſuccede une eſpece de noyau oval & anguleux, dans lequel eſt une amande.

Le charme ſe multiplie très bien de ſemence, mais plus vîte de branches couchées. Si on fait cette opération en automne, elles ont ſuffiſamment de racines pour être tranſplantées au bout d'un an. Il n'eſt avantageux de couper les têtes de *charmille* qu'on tranſplante, à quatre doigts de terre, comme le font les Jardiniers, que lorſque le plant eſt mal enraciné, anciennement arraché & planté dans une mauvaiſe terre : le bon plant doit être conſervé dans toute ſa longueur. Le charme vient aſſez volontiers dans toutes ſortes de terreins, & a l'avantage de croître même ſous l'ombrage. Comme ce bois pouſſe lentement & ſe couronne trop pour profiter en futaie, il y a plus d'avantage à le couper en taillis tous les quinze ans. Des Economes pour faire des plantations de charmes, tirent la *charmille* des pépinieres, ou même des forêts ſi l'on ſe trouve à portée : la premiere ſe reconnoît aiſément à ſon écorce claire, & à ce qu'elle eſt bien fournie de racines ; celle au contraire qui a été priſe au bois eſt étiolée, crochue & mal enracinée. Le bois de charme de nos forêts eſt blanc, mais très dur ; auſſi les Tourneurs & d'autres ouvriers l'emploient-ils beaucoup à divers ouvrages ; & même dans les lieux où l'orme eſt rare, on en fait des eſſieux & divers ouvrages de charronnage. Les Menuiſiers n'en font guere d'uſage, tant parcequ'il eſt difficile à travailler, que parcequ'il eſt ſujet à être piqué de vers. Ce bois eſt très bon à brûler & donne d'excellent charbon ; il eſt fort recherché pour les fourneaux de verrerie, parceque ſon feu eſt vif & brillant.

Il y a une eſpece de charme à feuilles panachées, mais qui n'eſt pas d'une grande beauté. Il y a encore le *Charme de Virginie* à larges feuilles ; le *Charme d'Orient* dont les feuilles ſont moins pliſſées & plus liſſes que celles du nôtre, elles tombent de l'arbre avant l'hiver ; le *Charme à fruit de Houblon* quitte auſſi ſes feuilles avant l'hiver, & ne produit pas dans les jardins, au printems, la malpropreté qu'on reproche à notre *charme* ordinaire & au *charme de Virginie*. Au reſte cette circonſtance déſavantageuſe eſt un trop petit défaut pour contre-balancer jamais l'agrément que les *charmilles* donnent dans la belle ſaiſon par leur verdure claire & tendre, & par leur figure réguliere & uniforme dont le noble aſpect eſt connu de tout le monde.

Dans le Canada il croît une eſpece de charme qu'on appelle *Bois d'or* : il reſſemble à l'orme & a le fruit comme le houblon. Ce bois eſt plus brun que le nôtre, & fort eſtimé des Canadiens qui en font des rouets de poulie pour les vaiſſeaux. Cet arbre eſt très beau & mériteroit d'être multiplié en France.

CHARRÉE, *Phrygamium.* Inſecte aquatique qui ſe fait une enveloppe au tour du corps avec de petits brins d'herbes & de bois qu'il lie ou colle les uns aux autres au moyen d'un fil mucilagineux qui ſort de ſa bouche. Cet inſecte qui reſſemble à une petite chenille & qui a la couleur d'une cendre leſſivée, a ſix pattes de chaque côté avec leſquelles il marche dans l'eau : à meſure qu'il groſſit il change d'enveloppe flottante. On trouve quantité de

charrées dans les eaux courantes. Les truites en ſont fort avides. Dans des pays, après qu'on a tiré ces inſectes de leurs étuis, ils ſervent d'appât pour attirer les petits poiſſons. *Aldrov. L. VII. de inſect. cap. 1.*

CHASSE-BOSSE ou PERCE-BOSSE, *Lyſimachia.* Cette plante ſi renommée pour les hémorrhagies, croît dans tous les lieux humides & marécageux. Sa racine eſt rampante & rougeâtre. Ses têtes ſont velues, noueuſes, hautes de trois pieds; ſes feuilles ſemblables à celles du ſaule, ſes fleurs jaunes, inodores & découpées en cinq ou ſix parties. A ces fleurs ſuccedent des fruits ſphériques qui renferment dans leur cavité des ſemences menues très aſtringentes. Lyſimachus, fils d'un Roi de Sicile, mit le premier cette plante en uſage; c'eſt d'où lui vient ſon nom latin : on la nomme encore *Corneille-plante.*

CHASSE-RAGE. *Voyez* PASSE-RAGE.

CHAT, *Felis.* Animal quadrupede qui a vingt-ſix dents; ſavoir, douze inciſives, quatre canines; elles ſont plus longues que les autres, & dix molaires, dont quatre en deſſus & ſix en deſſous. Les mammelles ſont au nombre de huit; quatre ſur la poitrine & quatre ſur le ventre. Il a cinq doigts aux pieds de devant, & ſeulement quatre à ceux de derriere.

Le chat, dit M. de Buffon, eſt un domeſtique infidele, qu'on ne garde que par néceſſité pour l'oppoſer à un autre ennemi encore plus incommode, & qu'on ne peut chaſſer...... Quoique les chats, ſur-tout quand ils ſont jeunes, aient de la gentilleſſe, ils ont en même tems une malice innée, un caractere faux, un minois hypocrite, un naturel pervers que l'âge augmente encore, & que l'éducation ne fait que maſquer. La forme du corps & le tempérament ſont d'accord avec le naturel. Le chat eſt joli, léger, adroit, propre, & voluptueux. Ce qui eſt très rare dans les animaux, la femelle paroît être plus ardente que le mâle : elle l'invite, elle le cherche, elle l'appelle, elle annonce par de hauts cris la fureur de ſes deſirs, ou plutôt l'excès de ſes beſoins; & lorſque le mâle la fuit ou la dédaigne, elle le pourſuit, le mord, le force pour ainſi dire à la ſatisfaire, quoique les approches ſoient toujours accompagnées d'une vive douleur.

On prétend que la cauſe de cette douleur accompagnée de cris dans la chatte, comme il arrive auſſi à la lionne, dépend de ce que la partie naturelle des mâles de ces animaux étant très courte, ils ſont obligés de s'attacher à leur femelle avec leurs griffes & leurs dents, & les font beaucoup ſouffrir; ce qui paroît plus naturel que le ſentiment de ceux qui diſent que la ſemence de ces animaux eſt brûlante. D'après la deſcription anatomique du chat, on voit que le gland de cet animal eſt hériſſé de papilles roides, piquantes & dirigées en arriere : cette méchanique ne ſeroit-elle point auſſi une des cauſes de la douleur de la femelle dans l'accouplement ?

Les chattes entrent communément en chaleur au printems & en automne : elles portent environ cinquante-ſix jours. Les portées ſont de quatre, cinq ou ſix. Les femelles ſe cachent pour mettre bas, parceque les mâles ſont ſujets à dévorer leur progéniture. Elles prennent un ſoin parti-

culier de leurs petits, se jettent avec fureur sur les chiens & autres animaux qui voudroient en approcher : lorsqu'on les inquiete trop, elles se servent de leur gueule pour prendre leurs petits par la peau du cou & les transporter dans un autre lieu. Une chose très singuliere, c'est que ces meres si soigneuses, si tendres, deviennent quelquefois dénaturées, & dévorent aussi leurs petits qui leur étoient si chers. Il semble que la cause qui pousse quelquefois les meres à détruire leurs petits, ne doit pas être la même que celle qui excite les mâles à chercher à les dévorer : il y a lieu de penser que les mâles ne le font que parcequ'ils voient que leurs femelles cessent de les rechercher, étant toutes occupées du soin de leur famille. L'on pourroit croire que les meres ne se portent à cet excès de cruauté que dans le moment de l'accouchement, probablement par la rage que leur cause la douleur : ce qui le prouveroit, c'est que souvent elles ne font que les mutiler & en prennent ensuite tous les soins possibles.

Les chats ont pris tout leur accroissement à quinze ou dix huit mois. Ils sont en état d'engendrer avant l'âge d'un an, & peuvent engendrer toute leur vie qui ne s'étend guere au-delà de neuf ou douze ans ; ils sont cependant très durs, très vivaces, & ont plus de nerfs & plus de ressorts que d'autres animaux qui vivent plus long-tems.

Au sujet de l'accouplement de ces animaux, Boyle rapporte un fait singulier : il dit qu'un gros rat s'accoupla à Londres avec une chatte ; qu'il vint de ce mélange des petits qui tenoient du chat & du rat, & qu'on les éleva dans la Ménagerie du Roi d'Angleterre. Il falloit sans doute que l'excès du besoin de ces animaux fût bien vif, pour que des especes si ennemies se réunissent ensemble.

Le chat sans être dressé, devient de lui-même un très habile chasseur ; mais son naturel, ennemi de toute contrainte, le rend incapable d'une éducation suivie. Son grand art dans la chasse consiste dans la patience & dans l'adresse ; il reste immobile à épier les animaux, & manque rarement son coup. La cause physique la plus immédiate de ce penchant que les chats ont à épier & à surprendre les autres animaux, vient de l'avantage que leur donne la conformation particuliere de leurs yeux : leur pupille pendant la nuit se dilate singulierement ; d'ovale & étroite qu'elle étoit dans le jour, elle devient pendant la nuit large & ronde, elle reçoit alors tous les rayons lumineux qui subsistent encore, & de plus est encore toute imbibée de la lumiere du jour : l'animal voit très bien au milieu des ténebres, & profite de ce grand avantage, pour reconnoître, attaquer & surprendre sa proie. Les yeux du chat sont pendant la nuit tellement imbibés de lumiere, qu'ils paroissent très brillans & très lumineux ; & il semble que l'éclat, la splendeur qu'on remarque au jour dans les yeux de cet animal, vient du brillant velouté de la rétine, à l'endroit où elle entoure le nerf optique. Mais ce qui arrive à l'œil du chat plongé dans l'eau est d'une explication plus difficile, & a été autrefois dans l'Académie des Sciences, le sujet d'une grande dispute. Voici le fait. On a découvert que si on plonge un chat

chat dans l'eau, & que l'on tourne alors sa tête, de sorte que ses yeux soient directement exposés à une grande lumiere, il arrive, 1°. que malgré la grande lumiere, la prunelle de l'animal ne se rétrécit point, & qu'au contraire elle se dilate; & dès qu'on retire de l'eau l'animal vivant, sa prunelle se resserre. 2°. Que l'on apperçoit distinctement dans l'eau le fond des yeux de cet animal, qu'il est bien certain qu'on ne peut voir à l'air. L'exposé d'un tel phénomene feroit soupçonner une sorte de paradoxe dans ce qui est dit plus haut : c'est dans les *Mém. de l'Acad. des Scienc. ann. 1704, 1709, 1710 & 1712*, qu'il faut lire les contestations curieuses & utiles qui partagerent les Académiciens sur le chat plongé dans l'eau. Comme ces animaux sont très propres, & que leur robe est toujours seche & lustrée, leur poil s'électrise aisément, & on en voit sortir des étincelles dans l'obscurité, lorsqu'on les frotte à rebrousse poil avec la main.

Quoique le chat soit un animal très volontaire, on peut cependant le dresser à faire plusieurs tours de passe passe. N'a-t-on pas même vu à la Foire S. Germain, il y a quelques années, un concert de chats dressés tout exprès? Ces animaux étoient placés dans des stalles avec un papier de musique devant eux, & au milieu étoit un singe qui battoit la mesure : à ce signal réglé, les chats faisoient des cris ou miaulements, dont la diversité formoit des sons plutôt aigus que graves, & tout-à-fait risibles. Ce spectacle fut annoncé au petit peuple sous le nom de CONCERT MIAULIQUE. Le chat est tellement passionné pour la liberté, que lorsqu'il l'a perdue, tout autre sentiment cede au desir de celui de la recouvrer. M. Lémeri enferma un jour dans une cage, un chat avec plusieurs souris : ces petits animaux, d'abord tremblans à la vue de leur ennemi, s'enhardirent bientôt au point d'agacer le chat, qui se contenta de les réprimer à coups de pattes, sans les empêcher de retourner à leur premier badinage, qui n'eut point de suites tragiques.

Comme on éleve cet animal dans presque toutes les maisons, chacun a été à portée d'observer plusieurs petites nuances de leur caractere, leurs ruses, & leur allure tortueuse. L'usage des ongles de cet animal, ainsi que de ceux du tigre, dépend d'une méchanique particuliere : ils ne sont jamais usés par le frottement du marcher, parceque l'animal peut les cacher & les retirer dans leur fourreau par la contraction des muscles qui les attachent, & ne les faire sortir que quand il s'en veut servir pour frapper, pour déchirer, & s'empêcher de glisser. Ainsi l'artifice de ces sortes d'armes, qui sont tout à la fois offensives & défensives, mérite encore l'attention des Anatomistes. Le talon du chat, comme celui des singes, des lions, des chiens, n'étant pas éloigné du reste du pied, cet animal peut s'asseoir aisément, ou plutôt s'accroupir.

Doit-on regarder comme vrai, ce que dit Mathiole, quoiqu'il en apporte plusieurs exemples, que l'haleine des chats pourroit causer la pulmonie à ceux qui la respireroient trop fréquemment? Ce qu'il y a de certain, c'est qu'on a vu des personnes qui avoient une antipathie méchanique & singuliere pour les chats, ainsi que d'autres l'ont pour d'autres objets. On dit que

Henri III, Roi de France, avoit tant d'antipathie pour les chats, qu'il changeoit de couleur, & tomboit en ſyncope dès qu'il en voyoit.

On voit tous les jours, avec étonnement, qu'un chat tombant de très haut, ſe retrouve toujours ſur ſes pattes, quoiqu'il les eût d'abord tournées vers le ciel, & qu'il parût devoir tomber ſur le dos : la *fouine*, le *renard*, le *putois* & le *tigre* ſont dans le même cas. Suivant la démonſtration de M. Parent, cet effet ſingulier dépend de ce que dans l'inſtant de la chûte, ces animaux recourbent leur corps, & font un mouvement méchanique, comme pour ſe retenir; d'où réſulte une eſpece de demi tour, qui rend à leur corps le centre de gravité, & les fait tomber ſur les pattes : la plus fine connoiſſance de la méchanique ne feroit pas mieux en cette occaſion, dit le célebre Hiſtorien de l'Académie, que ce que fait un ſentiment de peur confus & aveugle.

Le chat lappe pour boire, comme font tous ceux d'entre les quadrupedes qui ont la babine ou levre inférieure plus courte que la ſupérieure.

Le *chat ſauvage*, nommé en terme de chaſſe *Chat-haret*, differe peu du chat domeſtique. Il eſt plus gros, plus fort; il a toujours les levres noires, le poil un peu rude, les oreilles plus roides, ainſi que tous les animaux ſauvages; les couleurs plus conſtantes, & la queue plus groſſe. On ne connoît dans ce climat qu'une ſeule eſpece de chat ſauvage, que l'on retrouve auſſi dans preſque toutes les contrées, même en Amérique, ſans qu'on puiſſe y remarquer de grandes variétés. Au Cap de Bonne-Eſpérance, on voit des chats de couleur bleue, ou plutôt couleur d'ardoiſe. En Perſe, on en voit dont la couleur eſt la même que celle de nos chats chartreux; mais dont les poils ſont longs, doux & ſoyeux comme ceux des chats d'Angola. Ces chats ont une queue fort longue, & garnie de poils longs de cinq ou ſix doigts : ils l'étendent & la renverſent ſur le dos en forme de panache, comme font les *écureuils*. D'autres reſſemblent à de gros animaux féroces; tels ſont le *chat-pard* ou de *montagne*, le *chat-cervier*, &c. Il y a lieu de penſer que les chats de Perſe, d'Angora en Syrie, d'Eſpagne, & nos chats chartreux, ne ſont qu'une même race dont la beauté dépend de l'influence particuliere de chaque climat. On peut remarquer en général, dit M. de Buffon, que de tous les climats de la terre habitable, celui d'Eſpagne & celui de Syrie ſont les plus favorables à ces belles variétés de la Nature. Les *moutons*, les *chevres*, les *chiens*, les *chats*, les *lapins*, &c. ont en Eſpagne & en Syrie la plus belle laine, les plus beaux & les plus longs poils; les couleurs les plus agréables & les plus variées. Il ſemble que ce climat adouciſſe la Nature, & embelliſſe la forme de tous les animaux. Il n'en eſt pas ſans doute de même à l'égard du *chat volant*, qui ne nous a paru être qu'un *écureuil volant*, & qui, avec les chauves-ſouris & les prétendus chiens volans, pourroit bien faire une claſſe particuliere de *quadrupedes volans :* diviſion qui, pour le dire en paſſant, dérangeroit la méthode des Zoologiſtes, & y ajouteroit de la confuſion. *Voyez* ECUREUIL VOLANT.

Les Dames Chinoiſes ont des chats domeſtiques à oreilles pendantes, &

dont les poils sont fins & très longs. Ces caracteres, joints à la diversité des couleurs, sont des signes évidents de la longue durée de leur domesticité. Ces mêmes caracteres désignent aussi, dans les autres animaux, l'ancienneté de leur esclavage, ainsi que le prouve très bien M. de Buffon.

La chair des chats, bien gras & bien nourris, & particulierement celle des chats sauvages, est trouvée par plusieurs personnes, & sur-tout par les habitans de quelques cantons de la Suisse, d'un aussi bon goût que celle du lapin & du lievre.

Tout le monde sait que le chat a été révéré comme un Dieu par les Egyptiens; & que celui qui en tuoit un, soit de propos délibéré, soit par inadvertance, étoit séverement puni. S'il en mouroit un de mort naturelle, toute la maison se mettoit en deuil; on se rasoit les sourcils; on l'embaumoit, & on l'inhumoit avec tous les honneurs de l'Apothéose.

On voit au Cabinet du Jardin du Roi plusieurs fœtus de chats monstrueux, plus singuliers les uns que les autres, & entr'autres un chat à deux têtes. Nous en conservons un semblable dans notre Cabinet.

Les Pelletiers apprêtent la peau du chat, & en font diverses fourures. Les peaux de chats sauvages ou *chats-harets*, sont de couleur brune ou grise: on en tire beaucoup de Moscovie; l'Espagne fournit aussi beaucoup de cette Pelleterie.

CHAT DE CONSTANTINOPLE, ou CHAT D'ESPAGNE, CHAT MUSQUÉ, CHAT CIVETTE, CHAT GENETTE. *Voyez*, à la fin du mot CIVETTE, l'article GENETTE.

CHATAIGNE D'EAU. *Voyez* TRIBULE AQUATIQUE.

CHATAIGNE DE MER. *Voyez* OURSIN.

CHATAIGNIER, *Castanea*. C'est un grand & gros arbre, qui croît naturellement dans les climats tempérés de l'Europe occidentale. Quelle qu'en soit la cause, il est moins commun présentement qu'il ne l'étoit autrefois; & c'est à regret qu'on ne trouve plus de châtaignier dans les forêts de plusieurs Provinces, où il y a quantité d'anciennes charpentes de ce bois. Cet arbre, par sa stature & son utilité, a mérité d'être mis au nombre de ceux qui tiennent le premier rang parmi les arbres forestiers, & on est généralement d'accord que ce n'est qu'au chêne seul qu'il doit céder.

On en distingue deux especes; savoir, le sauvage, qui porte proprement le nom de *Châtaignier*: l'autre espece, que l'on cultive, se nomme *Marronnier*. Le tronc de cet arbre est quelquefois si gros, qu'à peine trois hommes peuvent l'embrasser. Sa tige est ordinairement très droite, fort longue jusqu'aux branchages, & bien proportionnée. Quoiqu'il croîsse du double plus vîte que le chêne, son bois est solide; il est presqu'incorruptible, & il pétille dans le feu. Son écorce lisse & tachetée tire sur le gris. Ses feuilles longues de quatre à cinq pouces, dentelées sur les bords, & qui donnent beaucoup d'ombrage, ne sont presque point attaquées des insectes, peut-être à cause de leur état de sécheresse. Les fleurs mâles sont des chatons composés d'étamines, & croissent sur le même individu, mais séparées des

fleurs femelles. Ces dernieres ſont formées par un calice, au milieu duquel eſt un piſtil qui ſe change en un fruit épineux, qui ſe fend lorſqu'il eſt mûr, & laiſſe échapper un ou pluſieurs marrons.

Cet arbre ſe cultive avec ſuccès, dans la Touraine, dans le Limoſin, dans le Vivarès & le Dauphiné, où il produit de très beaux marrons que l'on porte à Lyon; ce qui les fait nommer *marrons de Lyon.* Le châtaignier ne differe du marronnier, qu'en ce que n'étant pas cultivé, ſon fruit & toutes ſes parties ſont plus petites. Ainſi, ſi l'on veut cultiver le châtaignier pour en avoir de meilleur fruit, il faut le greffer en flûte ou en écuſſon, & alors on l'appelle *marronnier :* on peut encore le multiplier de branches couchées.

On fait à Bordeaux avec le bois de châtaignier, qui eſt blanc & d'une dureté médiocre, pluſieurs ouvrages de menuiſerie très beaux. Il eſt excellent pour la charpente : on s'en ſert pour la ſculpture, il a toutes les qualités néceſſaires pour faire de bons vaiſſeaux propres à contenir les liqueurs; lorſque le châtaignier a la groſſeur des taillis, on en fait de bons cerceaux. Le bois du châtaignier petille au feu & rend peu de chaleur; ſon charbon s'éteint promptement; & ſi l'on fait uſage des cendres de ce bois pour la leſſive, le linge eſt taché ſans remede.

Le châtaignier forme de très belles futaies, lorſqu'il eſt dans un terrein qui lui eſt propre. Les terreins où il ſe plaît le plus, ſont ceux dont le limon eſt mêlé de ſables & de pierrailles : il ſe contente auſſi des terreins ſabloneux, pourvû qu'ils ſoient humides : il redoute les terres dures & marécageuſes. Il n'eſt pas rare de voir des châtaigniers d'une groſſeur prodigieuſe : Kirker dans ſa Chine illuſtrée, cite un de ces arbres que l'on voyoit ſur le Mont-Etna : ſa groſſeur étoit telle que ſon écorce ſervoit de parc pour enfermer pendant la nuit un troupeau de moutons.

Le fruit du châtaignier eſt d'une très grande utilité; le climat contribue beaucoup à lui donner de la qualité, & ſur-tout de la groſſeur. Les châtaignes de Portugal ſont plus groſſes que les nôtres, & celles d'Angleterre ſont plus petites. Les Montagnards vivent tout l'hiver de ce fruit, qu'ils font ſécher ſur des claies, & qu'ils font moudre après l'avoir pelé pour en faire du pain, qui eſt nourriſſant, mais fort lourd, indigeſte & venteux : les habitans du Périgord, du Limouſin & des montagnes des Cevennes, font un grand uſage de ce pain de châtaigne pêtri avec du lait. On prétend que tous ces peuples ont un teint jaune : effet produit par cette mauvaiſe nourriture. Les châtaignes ſéchées connues ſous le nom de *châtaignes blanches*, ou de *caſtagnons*, ſe préparent dans les Provinces méridionales de France. Une circonſtance remarquable dans cette préparation, qui d'ailleurs n'a rien de particulier, c'eſt qu'on fait prendre aux châtaignes, avant que de les expoſer au feu, un commencement de germination qui leur donne une douceur très agréable : dans cet état elles different des châtaignes fraîches, comme le grain germé ou le *malt* differe du même grain mûr & inaltéré; auſſi y a-t-il tout lieu de conjecturer qu'elles ſeroient très propres à fournir de bonne bierre. Dans le Limouſin on fait auſſi avec les châtaignes une bouillie qu'on nomme la *châti-*

gna, ou *burſada*. On ſert les *marrons* ſur les meilleures tables, ſoit bouillis, ſoit rôtis, ſoit glacés. La farine de châtaigne eſt employée pour arrêter les diarrhées.

Outre le marronnier ordinaire, on diſtingue celui qui eſt à *feuilles panachées*, celui qui eſt à *grappes* & le châtaignier de Virginie ou le *chinkapin*, & celui d'Amérique à larges feuilles & à gros fruit. *Voyez* MILLER, pour les plantations en grand de cette ſorte d'arbres.

CHATE-PELEUSE *Voyez* CHARENÇON.

CHAT-HUANT. *Voyez* au mot HIBOU.

CHATOYANTE. Nom donné par les lapidaires à la pierre que des Naturaliſtes ont appellée *œil du monde*. L'expreſſion de *chatoyante* eſt tirée de l'œil du chat, & tranſportée dans la connoiſſance de la lithologie : c'eſt montrer dans une certaine expoſition à la lumiere un ou pluſieurs rayons brillans, colorés ou non colorés, au-dedans ou à la ſurface, partant d'un point comme centre, s'étendant vers les bords de la pierre, & diſparoiſſant à une autre expoſition de lumiere. *Voyez* ŒIL DU MONDE.

CHAT-PARD, *Catus pardus* Quadrupede féroce de l'Afrique, dont le nom & la figure ont fait croire qu'il étoit engendré par le mélange d'un léopard & d'une chatte, ou d'un chat & d'une pantherre. Cette opinion a été ſoutenue par les anciens, quoiqu'il y ait une grande différence entre ces deux ſortes d'animaux pour leur groſſeur & pour la durée du tems de leur portée : on a diſſéqué un *Chat-pard* mâle à l'Académie, qui n'avoit que deux pieds & demi de longueur & un pied & demi de hauteur. Sa queue avoit huit pouces de longueur : il reſſembloit extérieurement au chat, & auſſi gros à proportion de la longueur : le deſſus du corps étoit roux ; le deſſous du ventre & le dedans des jambes étoient de couleur iſabelle ; le deſſous de la gorge blanc. La peau du corps étoit tachetée de plaques noires & longues, celles du ventre étoient rondes, & les oreilles traverſées de bandes noires. Les poils de la barbe plus courts que ceux du chat. Voyez *Mém. de l'Acad. Roy. des Sciences*, *Tom. III*, *Part. I.*

CHAT VOLANT & CHIEN VOLANT. *Voyez* CHAUVE-SOURIS.

CHAVAYER. *Voyez* à l'article CAILLE-LAIT.

CHAUD & CHALEUR. Nom donné à une propriété du feu, dont la nature eſt oppoſé au froid ; on connoît la préſence, & l'on meſure le degré de la chaleur, par la raréfaction de l'air, ou par celle de quelque liqueur renfermée dans un thermometre.

La diverſité de chaleur des différens climats de la terre & des différentes ſaiſons, naît en grande partie de la nature du ſol, de ſa ſituation & des différents angles ſous leſquels les rayons du ſoleil viennent frapper la ſurface de la terre. Les montagnes qui préſentent au ſoleil un côté concave, font quelquefois l'effet d'un miroir ardent ſur la plaine qui eſt au bas. Les nuées qui ont des parties concaves ou convexes, produiſent quelquefois le même effet par réflexion ou par réfraction. On ſait qu'un terrein pierreux, ſablonneux, plein de craie, réfléchit la plupart des rayons, & les renvoie dans

l'air ; tandis qu'un terrein gras, à tourbe, & noir, abſorbe la plupart des rayons & n'en renvoie que fort peu ; ce qui fait que la chaleur s'y conſerve long-tems. *Voyez* FROID & FEU.

Les Naturaliſtes ſoutiennent communément que la chaleur augmente à meſure qu'on approche du centre de la terre ; mais cela n'eſt point exactement vrai. En creuſant les mines, les puits, &c. on trouve qu'à peu de diſtance de la ſurface de la terre, on commence à ſentir de la fraicheur ; un peu plus bas, on en ſent davantage ; & lorſqu'on eſt parvenu au point où les rayons du ſoleil ne peuvent répandre leur chaleur, l'eau s'y glace, ou s'y tient glacée; c'eſt cette expérience qui a fait inventer les glacieres, &c. mais quand on va encore plus bas, ſavoir à quarante ou cinquante pieds de profondeur, on commence à ſentir de la chaleur, de ſorte que la glace s'y fond : & plus on creuſe au-delà, plus la chaleur augmente juſqu'à ce qu'enfin la reſpiration y devient difficile, & que la lumiere s'y éteint. Ce dernier phenomene ne ſeroit-il pas dû à l'inertie de l'air, ou aux vapeurs ſtagnantes & mophétiques ?

Si au contraire l'on monte de hautes montagnes, même dans les climats les plus chauds, l'air à une certaine élévation ſe trouve froid & perçant. On attribue cet effet à la ſubtilité de l'air dont les parties ſont trop écartées les unes des autres à une ſi grande hauteur, pour réflechir une aſſez grande quantité de rayons du ſoleil.

CHAUSSE-TRAPE, coquillage de mer, d'un blanc ſale, couvert de boſſages, de rides & de trois rangs de ramages déchiquetés depuis le haut juſqu'en bas : ce coquillage univalve, eſt, ſelon M. d'Argenville, de la famille des Pourpres : on l'appelle auſſi *Cheval de Friſe* de ſa reſſemblance avec la *Chauſſe-trape* de guerre.

CHAUSSE-TRAPE. *Voyez* CHARDON ÉTOILÉ.

CHAUVE-SOURIS, *Veſpertilio.* Animal d'une ſtructure ſinguliere, que l'on voit voltiger le ſoir dans les airs au déclin du jour, & que l'on peut conſidérer, comme faiſant la nuance des quadrupedes aux oiſeaux, puiſqu'il n'eſt pas parfaitement quadrupede, & encore plus imparfaitement oiſeau.

La chauve-ſouris nous paroît un être difforme, parcequ'elle ne reſſemble à aucun des modeles que nous préſentent les grandes claſſes de la nature. Elle a quelque reſſemblance avec la ſouris ; elle eſt, ainſi qu'elle, couverte de poils, mais elle porte de longues oreilles, qui ſont doublés dans quelques eſpeces. La tête de ces animaux a ſurtout des difformités ſingulieres : dans quelques eſpeces, le nez eſt à peine viſible, les yeux ſont enfoncés tout près de la conque de l'oreille ; dans d'autres, les oreilles ſont auſſi longues que le corps, ou bien la face eſt tortillée en forme de fer à cheval, & le nez eſt recouvert par une eſpece de crête. Ce ſont ces formes de tête ſingulieres qui ont engagé M. d'Aubenton à donner à ces nouvelles eſpeces de chauve-ſouris qu'il a découvertes, les noms de *grand & petit fer à cheval* & celui d'*oreillar.* Un ſeul coup d'œil jetté ſur les belles planches de l'Hiſtoire Naturelle de MM. de Buffon & d'Aubenton, les fera mieux connoître que toutes les deſcriptions. On voit dans le Cabinet du Jardin du Roi ces diverſes eſpeces

de chauve-souris conservées dans de l'esprit de vin. En général les chauve-souris ont les yeux très petits, la bouche fendue de l'une à l'autre oreille. Leurs mâchoires sont armées de dents très tranchantes; elles ont à la partie postérieure deux petites pattes, mais les deux pattes de devant, sont des especes d'ailerons, ou si l'on veut des pattes aîlées, où l'on ne voit que l'ongle d'un pouce court, qui sert à l'animal pour s'accrocher; les autres quatre doigts sont très longs & dix fois plus grands que les pieds, réunis par une membrane qui va rejoindre les pattes de derriere, & même la queue dans quelques especes. C'est à l'aide de cette membrane que l'animal déploie à volonté, qu'il voltige dans les airs par des vibrations brusques, dans une direction oblique & tortueuse, pour attraper les moucherons & les papillons dont il fait sa nourriture.

Les chauve-souris sont de vrais quadrupedes par un grand nombre de caracteres, tant intérieurs qu'extérieurs. Les poulmons, le cœur, les organes de la génération, tous les autres visceres sont semblables à ceux des quadrupedes, à l'exception de la verge qui est pendante & détachée, suivant la remarque de M. de Buffon; ce qui est particulier à l'homme, aux singes, & aux chauve-souris. Ces animaux produisent comme les quadrupedes leurs petits vivans; les femelles ont deux mamelles, & n'ont ordinairement que deux petits, qui dès qu'il sont nés, s'attachent aux mamelles de la mere. On dit qu'elle les alaite & les transporte même en volant: c'est en été que les chauve-souris s'accouplent & mettent bas: car elles sont engourdies pendant tout l'hiver; on les trouve suspendues dans les voutes des souterrains par les pieds, la tête en bas; d'autres se recelent dans des trous.

Quoique ces animaux supportent plus aisément la diete que le froid, ils sont cependant carnassiers: car s'ils peuvent entrer dans un office, ils s'attachent aux quartiers de lard, à la viande cuite ou crue, fraiche ou corrompue.

Les chauves-souris se retrouvent dans divers pays; mais dans la plupart des climats chauds, on en voit de monstrueuses pour la grosseur. Il y en a qui ont une forme de tête si singuliere, que les animaux auxquels on a donné les noms de *chiens-volans*, & de *chats-volans*, ne sont peut-être que des chauves-souris très grosses, dont tête est armée de fortes dents. Il y a des especes qui sont particulieres à l'Asie méridionale & à l'Afrique, d'autres à l'Amérique.

En Afrique & dans l'Asie méridionale il y en a deux especes qui paroissent assez distinctes, & qui se trouvent dans l'un & l'autre climat; l'une porte le nom de *Roussette* & l'autre celui de *Rougette*.

La *Roussette*, dont le poil est d'un roux brun, a neuf pouces de longueur depuis le bout du museau jusqu'à l'extrémité du corps, & trois pieds d'envergure, lorsque les membranes qui lui servent d'aîles sont étendues; cet animal est de la grosseur d'un corbeau; les Chinois en mangent la chair qu'ils trouvent délicate.

La *Rougette*, dont le poil est cendré brun, n'a guere que cinq pouces & demi de longueur & deux pieds d'envergure, elle porte sur le col un demi

collier d'un rouge vif mêlé d'orangé, dont on n'apperçoit aucun vestige sur le col de la Roussette ; on les trouve toutes deux, à l'Isle Bourbon, à Madagascar, à Ternate, aux Philippines & dans les autres Isles de l'Archipel Indien. Ces deux especes de chauve-souris se voient au cabinet du Roi, où elles ont été apportées de l'Isle de Bourbon.

Ces deux especes sont donc attachées à ce climat & different d'une autre qui est très fréquente en Amérique. On ne nous a point transmis le nom Américain de ce quadrupede volant, auquel M. de Buffon a donné le nom de *Vampire*, parcequ'il suce le sang des hommes & des animaux qui dorment.

On dit que vers la riviere des Amazones, il y a des chauve-souris monstrueuses qui sont un des plus grands fléaux, parcequ'elles sucent le sang des chevaux & des mulets ; elles ont détruit le gros bétail que les Missionnaires y avoient apporté, & qui commençoit à s'y multiplier. Il y a des endroits où elles sont en si grand nombre, qu'on les voit voler par nuées : à la pointe du jour elles s'attachent au sommet des arbres, & s'y tiennent pendues l'une à l'autre comme un essaim d'abeilles.

Le *Vampire* est plus petit que la *Rougette*, il a le museau plus allongé, l'aspect hideux, comme les plus laides chauve-souris, la tête informe & surmontée de grandes oreilles fort ouvertes & fort droites ; il a le nez contrefait, les narrines en entonnoir, avec une membrane au dessus qui s'éleve en forme de crête pointue & qui augmente de beaucoup la difformité de sa face. Les anciens connoissoient assez imparfaitement ces quadrupedes ailés, qui sont des especes de monstres ; & il est assez vraisemblable que c'est d'après ces modeles bizares de la nature que leur imagination a dessiné les *harpies*. Les voyageurs de l'Amérique s'accordent à dire que les chauve-souris de ce nouveau continent sucent sans les éveiller le sang des hommes & des animaux endormis. Nous avons cru, dit M. de Buffon, devoir examiner comment il est possible que ces animaux puissent sucer le sang sans causer en même temps une douleur au moins assez sensible pour éveiller une personne endormie. S'ils entamoient la chair avec leurs dents, qui sont très fortes & grosses comme celles des autres quadrupedes de leur taille, l'homme le plus profondément endormi, & les animaux sur-tout, dont le sommeil est plus léger que celui de l'homme, seroient brusquement réveillés par la douleur de cette morsure ; il en est de même des blessures qu'ils pourroient faire avec leurs ongles : ce n'est donc qu'avec la langue qu'ils peuvent faire des ouvertures assez subtiles dans la peau pour en tirer du sang, & ouvrir des veines sans causer une vive douleur. Nous n'avons pas été à portée de voir la langue du vampire ; mais ajoute-t-il, celle des *Roussettes* que M. Daubenton a examinées avec soin, semble indiquer la possibilité du fait ; cette langue est pointue & hérissée de papilles dures très fines, très aiguës & dirigées en arriere ; de ces papilles les unes ont trois pointes comme un trident, ce sont celles qui sont placées sur le milieu de la partie moyenne antérieure de la langue ; ces pointes qui sont très fines, peuvent s'insinuer dans les pores de la peau, les élargir & pénétrer assez avant pour que le sang obéisse à la suction continuelle

continuelle de la langue. Ces animaux ſucent ainſi le ſang des hommes & des animaux pendant qu'ils dorment, juſqu'à les épuiſer & même au point de les faire mourir ; car les veines étant ouvertes le ſang s'écoule ſans que le dormeur s'en apperçoive.

Les *Rouſſettes* & les *Rougettes* ſont des animaux plus grands, plus forts & peut-être plus méchans que les *Vampires;* mais c'eſt à force ouverte, en plein jour auſſi bien que la nuit, qu'elles font leur dégat : elles tuent les volailles & les petits animaux, elles ſe jettent même ſur les hommes, les inſultent & les bleſſent au viſage par des morſures cruelles ; cependant les Voyageurs ne diſent point qu'elles ſucent le ſang des hommes & des animaux endormis : mais leur ſilence n'eſt pas une preuve complette, attendu la grande analogie & la grande reſſemblance qu'il y a entre ces animaux & les *Vampires.*

On voit encore en Amérique une eſpece de chauve-ſouris qui y eſt très commune, qui ne ſe trouve point en Europe, & qu'on peut nommer la *chauve-ſouris fer de lance*, parcequ'elle porte au devant de ſa face, une membrane qui repréſente aſſez bien un fer de lance garni de ſes oreillons : cette eſpece de chauve-ſouris eſt encore remarquable en ce qu'elle n'a preſque point de queue ; & qu'au-lieu d'avoir ſix dents inciſives à la mâchoire inférieure, comme les autres chauves-ſouris, elle n'en a que quatre : on en voit une autre au Sénégal, dont la membrane qu'elle porte ſur le nez, reſſemble à une feuille ovale.

Les chauve-ſouris, dit M. de Buffon, qui ont de grands rapports avec les oiſeaux par leur vol, par leurs aîles, & par la force des muſcles pectoraux, paroiſſent s'en approcher encore par ces membranes ou crêtes qu'elles ont ſur la face. Ces parties excédentes qui ne ſe préſentent d'abord que comme des difformités ſuperflues, ſont les caracteres réels & les nuances viſibles de l'ambiguité de la nature entre ces quadrupedes volans & les oiſeaux ; car la plupart de ceux-ci ont auſſi des membranes & des crêtes au tour du bec & de la tête, qui paroiſſent toutes auſſi ſuperflues que celles des chauve-ſouris.

CHAUVE-SOURIS CORNUES. *Voyez* ANDIRACUACHU.

CHAUX NATURELLE. *Voyez* au mot PIERRE A CHAUX.

CHEKAO. Nom donné à une ſorte de ſpath alcalin & ſtrié que les Chinois font entrer dans la compoſition de la couverte de la porcelaine. *Voyez* SPATH.

CHELIDOINE GRANDE ou ÉCLAIRE, *Chelidonia major.* Cette plante croît dans les environs de Paris, dans les haies, dans les fentes des murailles & des vieux édifices ; elle ſe plaît ſingulierement à l'ombre. Ses racines ſont fibreuſes, armées d'une tête rougeâtre garnie de chevelu : ſa tige eſt rameuſe, nouée, un peu velue, & haute d'un pied & demi. Ses feuilles ſont vertes, liſſes, découpées, un peu ſemblables à celles de l'*ancolie* ou à celles de la *renoncule des jardins.* Voyez *ces mots.* De l'aiſſelle des feuilles qui ſont à l'extrémité des tiges, s'élevent des pédicules longs, chargés de fleurs diſ-

posées en bouquet ou en croix, composées chacune de quatre feuilles jaunes : le pistil se change en une silique longue d'un pouce & demi, verte d'abord, ensuite rougeâtre, qui répand en s'ouvrant des graines d'un jaune noirâtre, applaties, & grosses comme celles du pavot. Cette plante, prise en infusion faite à l'eau ou au petit lait, & à la dose de quatre ou cinq onces par jour, est diurétique, propre pour les obstructions de la ratte, du foie & des ureteres, & sur-tout pour guérir la jaunisse; qui a encore pour cause l'épaississement de la limphe obstruée dans ses vaisseaux : on prétend même que son usage est pernicieux lorsque la jaunisse est due à une inflammation du foie, ou à quelque maladie aiguë, comme le spasme, la morsure d'une vipere, d'un animal enragé, &c. On prétend aussi que son suc, pris intérieurement, dissipe le poison par les sueurs; mais il en faut prendre modérément, car il est si âcre qu'il produit souvent des symptômes horribles.

CHELIDOINE PETITE ou PETITE SCROPHULAIRE, *Chelidonia minor.* On la trouve dans presque les mêmes endroits que la précédente; sa racine est également fibreuse : à ces fibres blanchâtres sont attachés des tubercules oblongs, gros comme de petits pignons, & de différentes formes. Ses tiges sont demi rampantes; ses feuilles arrondies, vertes & luisantes, & d'une saveur d'herbe. Au sommet de chaque tige naît une fleur semblable à celle des renoncules, d'une couleur dorée & éclatante; du milieu s'éleve un pistil qui se change en un fruit arrondi en maniere d'une petite tête, verte-jaunâtre, & rempli de semences oblongues. Cette plante ne tient pas le dernier rang dans les antiscorbutiques : pilée & appliquée sur les hémorrhoïdes, sur les écrouelles & sur les verrues, elle y produit un effet très-salutaire : on la fait cuire dans du sain-doux pour en faire une pommade propre aux maladies ci-dessus désignées.

CHELIDOINE. On donne aussi ce nom à des pierres rondes, applaties, que les hirondelles ont avalées pour favoriser leur digestion : on les trouve dans leur estomac. *Voyez* PIERRE D'HIRONDELLES.

CHÊNE, *Quercus.* C'est le plus grand, le plus beau, le plus durable & le plus utile des végétaux qui croissent dans nos forêts. Cet arbre, si renommé dans la haute antiquité, si chéri des Nations Greques & Romaines, chez lesquelles il étoit consacré au pere des Dieux, si célebre par le sacrifice de plusieurs peuples, cet arbre qui a fait des prodiges, qui a rendu des oracles, fut aussi le frivole objet de la vénération de nos peres, qui, dirigés par des Druydes trompeurs, ne rendoient aucun culte que sous les auspices du *Gui de chêne* sacré. *Voyez* GUI. Mais ce même arbre, considéré sous un point de vue plus vrai, ne sera plus à nos yeux qu'un simple objet d'utilité : il méritera à cet égard des éloges bien moins relevés, il est vrai, mais beaucoup mieux fondés.

Le chêne est généralement répandu dans les climats tempérés; il ne se plaît point dans les deux autres climats opposés. Il se fait reconnoître par sa majesté; car dans son âge fait il surpasse presque tous les autres par sa hauteur & sa grosseur. Il répand ses rameaux au large : son tronc est couvert

d'une écorce épaisse, raboteuse, crevassée, rude & rougeâtre intérieurement. Ses feuilles sont d'un beau verd, plus larges à leur extrémité, découpées dans leurs bords par des sinuosités arrondies, & attachées à des pédicules assez courts. Cet arbre porte sur le même pied, mais dans des endroits séparés, des fleurs mâles & des fleurs femelles : les premieres sont à étamines; elles sont attachées le long d'un filet, & forment un chaton; leur usage est de féconder les fleurs femelles composées d'un calice épais, charnu, au milieu duquel est un pistil : ces dernieres sont aussi quelquefois disposées sur un filet. A ces fleurs succedent les fruits que l'on nomme *glands*, qui sont engagés en partie dans une espece de petite coupe, qu'on appelle *calice* ou *cupule*. Ce fruit, en forme d'olive, couvert d'une écorce dure, luisante, renferme une amande composée de deux lobes d'un goût âpre & austere, verte au commencement, ensuite jaunâtre, & sujette à l'attaque du ver.

La durée de la vie du chêne & la dureté de son bois, sont proportionnées à la lenteur de son accroissement. Dans les terreins gras, il prend trois pieds de tour en trente ans; il croît plus vîte alors & fait ses plus grands progrès jusqu'à quarante ans. Quoiqu'il ne dédaigne presqu'aucun terrein, la nature du sol & l'exposition occasionnent de grandes différences dans son accroissement, & dans la qualité de son bois. Le chêne, ainsi que grand nombre d'autres arbres, croît plus vîte dans les terreins bas & humides; mais alors son bois est beaucoup plus tendre, plus cassant, moins propre à la charpente; celui qui croît sur les montagnes est noueux & plein de force. Nous avons dit ci-dessus que le chêne se distingue par sa hauteur & sa grosseur. Harlei rapporte que, dans le Comté d'Oxford en Angleterre, un chêne dont le tronc avoit cinq pieds quarrés dans une longueur de 40 pieds, ayant été débité, ce tronc produisit 20 tonnes de matieres, & que ses branches rendirent 25 cordes de bois à brûler. Cet arbre paroît être le même cité par Plot dans son *Hist. Natur.* d'Oxford, dont les branches de 54 pieds de longueur, mesurées depuis le tronc, pouvoient ombrager 304 Cavaliers ou 4374 Piétons. Rai rapporte, *dans son Hist. gén. des plant.* qu'on voyoit de son temps en Westphalie plusieurs chênes monstrueux, dont l'un servoit de citadelle, & dont l'autre avoit 30 pieds de diamétre, sur 130 pieds de hauteur. On peut juger de la grosseur prodigieuse de ces arbres par celui dont furent tirées les poutres transversales du fameux vaisseau appellé le Royal Doverling, construit par Charles I Roi d'Angleterre : ce chêne fournit quatre poutres, chacune de 44 pieds de longueur, sur 4 pieds 9 pouces de diamétre. L'arbre, continue Rai, qui servit de mât à ce vaisseau, mérite d'être cité, quoique d'un autre genre; il avoit 99 pieds de long, sur 35 pieds de diamétre. Il y a plusieurs exemples d'arbres également monstrueux pour la grosseur: *voyez* à l'article PAIN DE SINGE.

Lorsqu'on veut former une futaie de chênes, il faut semer des glands abondamment, ménager de l'abri au jeune plant, & le couper à propos : ce sont les vrais moyens d'avancer la plantation, ainsi qu'on le peut voir

au mot Bois. Quant aux jeunes chênes qu'on éleve pour planter en avenues ou en quinconces, il faut les faire germer dans du sable, & les couvrir légerement de terre au mois de Mars. Avant de les y mettre, il est avantageux de couper la radicule ou germe; par ce moyen le jeune chêne pousse des racines latérales & ne forme plus de pivot : mais étant fourni de quantité de racines latérales, il se transplante aussi facilement que les *ormes* & les *tilleuls*. *Voyez* ces mots. M. Erland Tursen a donné depuis quelque tems une nouvelle maniere de planter des chênes. Il exige que le terrein soit léger, égal, enclos; que le gland soit planté dru aussi-tôt qu'il est ramassé, & que le terrein soit recouvert de mousse. Il faut avoir soin de transplanter les nouveaux chênes & les arroser, couper ceux qui viennent mal, & donner de l'air à ceux qui réussissent. *Mém. de l'Acad. de Stockolm.* Voyez aussi un excellent Traité Anglois sur la culture des jeunes chênes; lequel a pour titre, *the modern Druid* (le Druide moderne).

Le bois de chêne réunit tant d'excellentes qualités, tant d'avantages, qu'il est le plus recherché de tous les arbres pour un très grand nombre d'ouvrages; pour la structure des moulins, des pressoirs; pour la menuiserie, le charonnage, le merrain; pour des treillages, des échalas, des cercles; pour du bardeau, des éclisses, des lattes, & pour tous les ouvrages où il faut de la solidité, de la force, du volume & de la durée; & notamment pour la charpente des bâtimens & la construction des navires. Lorsque ce bois est bien sec, & coupé dans une saison favorable afin qu'il ne se tourmente pas, il dure jusqu'à six cens ans, pourvû qu'il soit à couvert des injures de l'air. Si l'on est nécessité de faire usage du bois encore verd, on n'a rien de mieux à faire pour le mettre en état d'acquerir les qualités nécessaires, & même celle de n'être point attaqué par les vers, que de laisser tremper les planches dans l'eau, qui dissout & enleve toute la seve, suivant l'épreuve qu'en a vue M. Ellis qui propose cette méthode pour le bois de hêtre. *Voyez* Hêtre.

Cette précaution n'est pas nécessaire lorsqu'on l'emploie sous terre & dans l'eau en pilotis, où l'on dit qu'il se conserve jusqu'à quinze cens ans. Cette espece de bois forme d'excellent charbon. Il y a un moyen, ainsi qu'on le peut voir au mot Bois, de procurer à l'aubier, qui naturellement est tendre & épais dans le chêne, la qualité d'un bois dur. L'*aubier* qui est composé de douze ou quinze cercles ou couches annuelles, est plus marqué dans le chêne que dans les autres arbres. Il est défendu aux ouvriers par leurs Statuts d'employer aucun bois où il y ait de l'aubier, tant il est défectueux. Cependant M. de Buffon donne des moyens pour donner à l'aubier presque autant de solidité, de force, de durée qu'en a le cœur du bois de chêne : *voyez* à l'article Bois.

Le chêne est utile dans toutes ses parties. On fait usage de son écorce réduite en poudre & sous le nom de *Tan brut*, pour préparer les cuirs : son aubier, son bois, & même le cœur du bois ont la même propriété, avec cette différence cependant que l'écorce agit plus fortement sur les cuirs, que le

bois & le cœur du bois, mais moins que l'aubier. L'écorce qui a passé les cuirs, se nomme *Tan préparé*. On en fait usage pour faire des couches dans les serres chaudes. Le gland, fruit du chêne, manque fréquemment, parce-que sa fleur est aussi délicate que celle de la vigne; mais quand la glandée est abondante, on en retire un grand profit pour la nourriture des cochons auxquels cette nourriture procure un excellent lard. Ce fruit sert aussi à nourrir les bêtes fauves & à engraisser au besoin certaines volailles. En Espagne on vend dans les marchés des glands d'une saveur douce & agréable, comme on vend ici les chataignes. *Voyez* CHÊNE-VERD. En 1709, de pauvres gens firent du pain avec la farine de notre gland; quoique ce pain fût très désagréable au goût, il s'en fit une grande consommation dans plusieurs Provinces de France.

Le chêne est la patrie d'un très grand nombre d'especes d'insectes: chacun y trouve la nourriture qui lui est propre. Voilà pourquoi on remarque sur les chênes une grande quantité de diverses especes de galles. C'est sur des chênes du Levant que croissent les noix de galle, dont on fait usage pour préparer les étoffes à recevoir diverses especes de teinture, ainsi que pour faire de l'encre. L'écorce, l'aubier, le bois, les feuilles, les glands, les noix de galle, les tubercules qui se trouvent sous les feuilles, le *Guy* plante parasite, l'espece de champignon qui est nommé *Agaric de chêne*, la *mousse* même, en un mot les diverses productions tant naturelles que contre nature du chêne, sont d'usage en Médecine. Leurs vertus sont en général stiptiques & astringentes.

Outre l'espece de chêne la plus commune dans nos bois d'Europe dont nous venons de parler; il y en a encore plusieurs autres & beaucoup de variétés, d'autant que cet arbre se multiplie de semences. Des Botanistes en comptent au moins quarante qui ne sont ni répandues, ni fort connues. Les chênes qui croissent dans le Levant & à l'Amérique, ont pour eux la variété & l'agrément; mais les nôtres sont supérieurs pour la qualité du bois. Nos chênes à gros glands & à pédicules longs, ainsi que les chênes à glands moyens & à pédicules courts, fournissent d'excellent bois. Le bois du chêne à petits glands est rebours.

On donne le nom de *chêne roure* à une espece de chêne remarquable par les feuilles qui sont couvertes de duvet: on le trouve aux environs d'Aubigny près de Paris. Son gland est tellement enveloppé dans son calice, qu'il mûrit difficilement. Le bois du chêne de Virginie est remarquable par ses veines rouges. Il y a une espece de chêne toujours verd, dont les feuilles sont oblongues & sans sinuosités: les Indiens font usage de son gland qui est doux, pour épaissir leur soupe; ils en retirent aussi une huile très bonne. Il croît au Canada, à la Virginie, à la Caroline, une espece de chêne verd, ainsi nommé de son écorce blanchâtre. M. de Buffon l'a cultivé avec succès dans ses plantations en Bourgogne; c'est vraisemblablement celui qui porte des glands aussi doux que les noisettes: plusieurs especes de chênes verds ont le même avantage. Cette espece de chêne croît plus vîte environ d'un

tiers : il eſt très robuſte & s'accommode des plus mauvais terreins. Que d'avantages propres à en faire deſirer la multiplication ! L'Amérique produit auſſi une eſpece de chêne dont le gland eſt très long ; ainſi cet arbre ſe trouve commun à l'ancien & au nouveau Continent.

CHÊNE MARIN. *Voyez* à l'article FUCUS.

CHÊNE VERD, *Ilex*. Le chêne verd reſſemble abſolument au chêne pour la fleur & pour le fruit, mais il en differe par ſes feuilles qui reſſemblent aſſez à celles du houx, & qui ne tombent point l'hiver. Les feuilles du chêne verd ſont fermes, piquantes par les bords, d'un verd foncé, la plupart un peu velues & blanchâtres par deſſous, placées alternativement ſur les branches. Il y en a des eſpeces qui font d'aſſez gros arbres, & qui donnent un bois fort dur, dont ont fait pour la Marine des eſſieux de poulies. Comme ce bois a beaucoup de reſſorts, on le choiſit auſſi par préférence pour les manches de mail. Il eſt d'un ſi bon uſage, que M. Duhamel conſeille d'en ſemer des bois entiers : il eſt vrai qu'il croît lentement ; mais cet inconvénient lui eſt commun avec les bois durs. Quelques eſpeces de chênes verds portent un gland doux & auſſi bon à manger que les châtaignes. Le chêne verd croît auſſi à la Louiſiane.

Il croît naturellement en Languedoc, en Provence, en Eſpagne, en Portugal, une eſpece de petit chêne verd, ſemblable à un petit buiſſon garni de feuilles très petites & d'un verd très luiſant : on le nomme *ilex aculeata cocciglandifera*. C'eſt ſur ce petit arbre que ſe nourrit cet inſecte utile & précieux que l'on nomme *Kermès* : *voyez* ſon hiſtoire au mot KERMÈS. Les Provençaux nomment ce chêne verd ſimplement Kermès. Le *Kermès* gale-inſecte ne vit abſolument que ſur cette ſeule eſpece de chêne verd : on ne le trouve jamais ſur un autre petit chêne verd ſi ſemblable à celui-là, qu'on a peine à les diſtinguer. On peut cultiver avec ſuccès ces petits arbriſſeaux dans nos boſquets ; mais on n'y trouve jamais le kermès. Il reſte à ſavoir ſi cet inſecte, tranſporté de ſon pays natal, pourroit ſubſiſter dans notre climat.

CHENEVI. Nom donné à la graine que produit le chanvre : l'on appelle *Chenevotte*, la tige du chanvre ſéparée de ſa filaſſe. *Voyez* CHANVRE.

CHENILLE, *Eruca*. C'eſt une des plus variées & des plus nombreuſes familles d'inſectes que nous connoiſſions dans la Nature. Jean Goedart, dans ſon *Hiſtoire des Inſectes*, en a remarqué juſqu'à cent cinquante eſpeces : des Naturaliſtes, qui ont étudié ces mêmes animaux, en ont encore ajouté d'autres eſpeces qui avoient échappé à Goedart. L'hiſtoire de cet inſecte eſt capable de piquer la curioſité de l'homme le plus indifférent. Qu'il liſe ! il verra bientôt qu'elle eſt en effet remplie de curieuſes métamorphoſes, & la plus variée de tous les ſujets que préſente l'hiſtoire des inſectes. Nous nous attacherons, d'après l'abrégé des inſectes de M. de Réaumur par M. Bazin, à décrire les traits les plus frappans de l'induſtrie de ces animaux. Nous dirons d'abord ce qui convient aux chenilles en général ; & nous donnerons enſuite, par ordre alphabétique ſecondaire, l'hiſtoire des chenilles les plus ſingulieres, ſoit pour l'induſtrie, ſoit pour la forme. C'eſt dans les

Ouvrages de M. de Réaumur qu'il faut puiser des détails plus circonstanciés, & chercher une distribution savante des chenilles, en classes, en genres & en especes.

La chenille est un insecte contre lequel bien des gens sont prévenus, parcequ'ils la croient venimeuse, & capable d'empoisonner. C'est un préjugé des plus faux, ainsi qu'on aura lieu de le voir, & dont il est bon de revenir; on en sera plus disposé à s'intéresser à leur histoire, & à vouloir connoître par soi-même leurs travaux & leurs métamorphoses. Il faut cependant avouer que certaines chenilles velues, sur-tout lorsqu'elles sont prêtes à se métamorphoser, & encore plus les nids qu'elles se sont construits, occasionnent sur la peau quelques démangeaisons, mais qui ne sont suivies d'aucun fâcheux effet; il faut seulement manier ces chenilles avec plus de précaution. La plus à redouter est la *chenille processionnaire*, & encore plus son nid, comme on le verra plus bas.

Description des Chenilles, & caracteres pour les distinguer.

Dans la belle saison, toute la Nature paroît remplie d'insectes de diverses especes. Ceux qui sont nés au printems ou en été, périssent ou disparoissent la plupart à l'approche de l'hiver; car il est rare de voir des insectes qui vivent plus d'un an. D'autres se cachent sous terre, dans les fentes des pierres, sous les écorces des arbres : un grand nombre y périssent; d'autres, engourdis pendant la saison rigoureuse, reparoissent au printems, les uns sous la forme où ils étoient avant l'hiver, les autres sous une forme nouvelle. La chaleur du printems qui ranime tout ce qui a vie, fait éclore les œufs que chaque insecte avoit déposés, suivant le vœu de la Nature, dans le lieu le plus propre à leur conservation : c'est ainsi que le monde des insectes se rajeunit. Les œufs de chenilles éclosent des premiers. Il est si avantageux de détruire dans leurs berceaux certaines especes de chenilles nombreuses, qui ravagent & dévastent nos vergers, que nous ne manquerons point, dans l'histoire particuliere de chaque chenille, d'indiquer les endroits où l'on trouve ces œufs réunis, afin de détruire en partie pendant l'hiver, ces peuplades redoutables. Heureusement pour nous, que dans ce nombre prodigieux d'especes de chenilles, si l'on en excepte celles qui sont dans les fruits, & que leur petitesse fait passer pour des vers, il n'y en a que cinq ou six especes de nuisibles.

L'état de la chenille n'est que passager. Toute chenille se change en papillon, après avoir passé par un état moyen qu'on nomme *chrysalide*, & tout papillon vient d'une chenille : cette métamorphose constante distingue les chenilles des *fausses chenilles*, qui se changent en mouches, & des vers, dont les uns se changent aussi en mouches, les autres en scarabées, & les autres ne subissent aucun changement. Nous allons voir les caracteres extérieurs distinctifs d'insectes si différents par leurs métamorphoses.

Le corps de la vraie chenille a beaucoup plus de longueur que de diametre; il est partagé en douze anneaux : toute l'enveloppe de la tête semble

écailleuſe. La chenille a deux eſpeces de jambes, ſavoir ſix écailleuſes & pointues, attachées au premier anneau, & ſuivies ordinairement de huit autres jambes membraneuſes, & de deux autres à l'extrémité poſtérieure, mais tournées d'un autre ſens. Ces jambes membraneuſes ſont armées de crochets écailleux, arrangés en couronne autour de la plante de chaque pied. A ces caracteres, on reconnoîtra facilement que ce que l'on prend pour des vers dans les fruits, ſont de véritables chenilles. Toute chenille qui eſt pourvue de ſeize jambes, ſe change en papillon, ainſi que celles qui en ont moins que ce nombre; mais toutes celles qui en ont plus de ſeize, ou moins de huit, ſont de fauſſes chenilles qui ſe changent en mouches. On obſerve encore que les vraies chenilles ont leur fourrure molle, flexible ou membraneuſe, tandis que celle du hanneton eſt écailleuſe.

Le nombre des jambes écailleuſes des chenilles ne varie jamais; il n'en eſt pas de même des membraneuſes : c'eſt ce qui a donné lieu à M. de Réaumur de former différentes claſſes de chenilles. Le génie de certaines chenilles, & le premier coup d'œil qui frappe par des différences très ſenſibles, a auſſi donné lieu à d'autres claſſes : telles ſont *celles qui vivent en ſocieté* pendant toute leur vie, & qui ſont les plus pernicieuſes pour nos arbres; telles ſont auſſi les *chenilles ſolitaires*, les *chenilles raſes*, celles qui ſont *velues*; les *chenilles à tubercules*, à *broſſes*, à *aigrettes*, *épineuſes*, dont on va voir ſucceſſivement l'hiſtoire.

La groſſeur des chenilles varie depuis les plus petites que l'on trouve dans les fruits, juſqu'à la plus groſſe; telle que la chenille du *papillon à tête de mort*, qui a quatre pouces & demi de longueur. Il y a de chaque côté de la tête des chenilles, cinq ou ſix petits grains noirs, qu'on ne voit bien qu'avec la loupe, qui paroiſſent être les yeux de l'inſecte, & qu'on appelle *facettes à miroirs.*

On remarque de chaque côté, le long du corps des vraies & des fauſſes chenilles, neuf petites ouvertures ovales, allongées, bordées d'un cordon qui varie de couleur dans les eſpeces différentes; ce ſont les poulmons, organe de la reſpiration des chenilles : on les nomme *Stigmates.* Voyez *au mot* INSECTES. Ces parties, ainſi que les dents, & la filiere qui eſt ce corps charnu d'où ſort la ſoie que filent les chenilles, ſont communes à toutes les chenilles. L'hiſtoire du *ver à ſoie*, qui eſt une véritable chenille, fait donc eſſentiellement partie de l'hiſtoire des chenilles; mais comme cet inſecte eſt un des plus intéreſſans, nous renvoyons à ſon hiſtoire pour le détail de la ſtructure admirable de cette filiere, & des vaiſſeaux qui contiennent la ſoie, pour qu'on puiſſe voir, d'un ſeul coup d'œil, tout l'intérieur du corps des chenilles. La réunion de cet article avec celui-ci, complettera l'abrégé de l'hiſtoire des chenilles. *Voyez* VER A SOIE.

Métamorphoſes des Chenilles.

Toute chenille change trois fois de peau pendant ſa vie; de raſe qu'elle étoit d'abord, elle paroît quelquefois velue à ſon dernier changement de peau,

peau : telle autre qui étoit velue, finit par être rase. La chenille passe d'abord de son état de chenille à celui de chrysalide, & ensuite à celui de papillon.

Voyons les soins que prend la chenille, & la situation où elle se met pour passer à l'état de chrysalide, espece de léthargie qui la laisse souvent pendant plusieurs mois de suite, & quelquefois des années, exposée sans défense à tous les événemens, mais qui ne l'empêche pas de reparoître ensuite sur la scene du monde, aussi admirable dans son état de chrysalide, aussi merveilleuse dans sa métamorphose en papillon, que singuliere dans son premier état.

Moyens qu'emploient les Chenilles pour se procurer un repos assuré pendant leur état de Chrysalide.

Les chenilles nous font voir quatre moyens différens. Les unes se filent des coques, d'autres se cachent sous terre dans de petites cellules bien maçonnées; les unes se suspendent par leur extrémité postérieure, & d'autres se lient par une ceinture qui leur embrasse le corps. Diverses especes de chenilles font appercevoir un génie particulier dans la construction de leurs coques, où l'on voit beaucoup de variétés pour la forme & pour la matiere; nous parlerons de celle du ver à soie, la plus belle & la plus intéressante pour nous, au mot VER A SOIE.

Construction des coques, & leurs variétés.

Les deux coques qui approchent le plus de celle des vers à soie pour la forme & pour la couleur, sont celles de la *chenille à aigrettes*, qui est d'un jaune citron; & celle de la chenille nommée *la livrée*, qui approche du blanc. Ces coques sont si peu fournies en soie, qu'elles seroient transparentes, si la premiere n'y faisoit entrer de ses poils, & si l'autre ne la saupoudroit d'une poudre jaune. *Voyez* plus bas CHENILLE A AIGRETTES, & CHENILLE A LIVRÉE. Quelques chenilles se forment, avec de la soie ou une matiere particuliere, des coques qui sont comme membraneuses, & d'un poli si vif à l'extérieur, qu'on les prendroit pour un gland de chêne tiré de son calice; telles sont celles d'une *chenille* de l'aube-épine & de l'abricotier.

Une chenille qui vit en société sur les haies, fait entrer dans la construction de sa coque, trois sortes de matiere, de la soie, de son poil & de la cire. Je dis de la cire, dit M. Bazin, parceque cette matiere en a le gras, la mollesse & l'apparence. Je mis, ajoute-t-il, une de ces coques avec celle d'un ver à soie, dans de l'esprit-de-sel : après deux mois de séjour dans cette liqueur, la derniere étoit entierement dissoute & réduite en sédiment, & l'autre n'étoit point altérée; elle a résisté encore plus de trois mois contre ce puissant dissolvant. Cette extrême compacité est sans doute la raison d'une précaution que prend la chenille en la fabriquant; c'est d'y laisser un ou deux trous pour se conserver une communication libre avec l'air extérieur.

Comment le papillon pourroit-il ſortir d'une coque auſſi ſolide? Auſſi la chenille, en la conſtruiſant, y ménage-t-elle une petite calote ſimplement collée avec une légere couche de gomme; & lorſque le papillon veut ſortir, il ne fait que donner quelques coups de tête; auſſi-tôt la calotte s'ouvre comme le couvercle d'une boîte à charniere. Cette chenille qui vit en ſociété ſur les haies, commence à paroître au mois de Mai. Le fond de ſa couleur eſt un bleu foncé : elle eſt à tubercules garnis de poils; ſes jambes membraneuſes ſont d'un beau rouge. Ces chenilles ſe filent ſur les haies des toiles plus belles, plus larges, plus ſatinées que toutes les autres qui filent de la même maniere. Au bout de ſix ſemaines de ſociété, elles ſe ſéparent, & placent chacune leurs coques contre des branches. Les papillons qui en ſortent, ſont des phalenes à antennes à barbes de plumes; ils n'ont point de trompe : leur couleur dominante eſt un brun jaunâtre, avec une large bande de la même couleur; mais plus claire & mouchetée de taches noires. Cette chenille n'eſt pas commune.

La *coque en naſſe* eſt celle dont la ſtructure eſt la plus admirable; elle eſt l'ouvrage de la chenille à tubercules qui donne le papillon paon. *Voyez* Chenille à tubercules.

Un très grand nombre d'autres chenilles s'introduiſent dans la terre, & s'y forment une retraite ruſtique : en foulant & humectant la terre pour la rendre ductile, elles y forment une cavité propre à les contenir; quelques-unes ſoutiennent ces voutes avec des fils de ſoie qui uniſſent & lient les molécules de terre. Ces chenilles ſe mettent ordinairement aſſez avant ſous terre, pour n'être point incommodées de la gelée : la Nature leur a appris vraiſemblablement à ſe placer dans la température qui leur eſt propre.

Le génie eſt diverſifié dans un certain nombre d'eſpeces de chenilles; tout eſt meſuré relativement à leur durée & à leurs beſoins. Il y en a une qui vit ordinairement ſur le chêne, & qui applique ſous ſes feuilles une coque faite en forme de bateau. Cette chenille eſt la plus induſtrieuſe de celles qui conſtruiſent de la ſorte. Elle paroît dès le mois de Mai : elle eſt raſe, de moyenne grandeur, d'un beau verd un peu jaunâtre. Après avoir filé ſur la feuille le fond de ſon bateau, elle en éleve les côtés auxquels elle donne la courbure; elle les ſoutient avec des fils de ſoie ſimplement faufilés, & en même tems elle renforce & redouble ces côtés qui n'étoient d'abord qu'une ſimple gaze. Cela fait, elle coupe ces fils & écarte les deux côtés du bateau qui ſont deſtinés à ſervir de ſupport à un toît qu'elle doit poſer deſſus. Ce toît eſt une piece de ſoie qui forme une platte-forme convexe. Cette coque eſt agréable à voir pour ſa forme, ſa belle couleur ſoyeuſe, ſa propreté & la netteté de l'ouvrage. Au bout d'un mois, il en ſort un papillon, dont les aîles ſont en deſſus d'un beau verd tendre, traverſé par des traits d'un blanc jaunâtre; le corps eſt un verd céladon pâle : la chryſalide eſt verte, la chenille l'eſt auſſi. La même couleur continuée dans tous ces trois états, n'eſt pas une choſe commune chez ces inſectes.

Il y a certaines chenilles qui garniſſent leurs coques de petits grains de

ſable qu'elles détachent des murs dont les pierres ſont aſſez tendres pour être pulvériſées par leurs petites dents.

Une autre ſe fait une *coque de gazon*. C'eſt une chenille raſe, de moyenne grandeur, qui vit ſur la mouſſe des pierres. Lorſque le tems de ſa métamorphoſe approche, elle choiſit une place ſur cette eſpece de pré; elle y coupe, d'une forme quarrée, de petites mottes de mouſſe; elle les enleve avec les racines, & les arrange en voute, en les liant avec des fils de ſoie : l'ouvrage eſt fait avec tant de propreté, que l'on ne peut diſtinguer la place où eſt la coque, que par la petite boſſe que forme cette voute.

On rencontre, dans le mois de Mai, ſur le chêne, mais aſſez rarement, une chenille qui ſe ſert de l'épiderme des branches, avec tout l'art poſſible, pour en conſtruire une *coque en hotte*, ainſi nommée à cauſe de ſa figure. Pour ſe former une idée juſte de la maniere dont la chenille s'y prend pour conſtruire cette coque en hotte, il faut s'imaginer une hotte coupée dans la longueur du côté qui fait la poche, & dont on auroit rabattu les deux côtés, enſorte qu'ils formeroient comme deux aîles, une de chaque côté; telle eſt la premiere forme que cette chenille donne à ſa coque. L'inſecte coupe & enleve par lanieres toutes égales, & quatre & cinq fois plus longues que larges, l'épiderme de la branche à l'endroit où il veut placer ſa coque. Il applique ces lanieres d'épiderme de chaque côté, les unes à côté des autres, & les unes au-deſſus des autres, en forme de triangle rectangle. La chenille réunit les deux aîles en les rapprochant; & elle les colle, par le moyen de ſa ſoie, ſi parfaitement, de haut en bas, que la couture échappe aux yeux. Elle ferme l'ouverture qui ſe trouve à la partie ſupérieure, & elle tapiſſe de ſoie tout l'intérieur de cette eſpece de hotte.

Cette ouvriere, ſi brillante par ſes talents, ne l'eſt pas beaucoup par ſa figure : c'eſt une chenille velue, de grandeur médiocre, dont les poils ſont roux, diſpoſés par houpes; la couleur de ſa peau eſt un blanc jaunâtre. Une choſe remarquable, eſt que ſon dos eſt plus plat que celui des chenilles ordinaires. Elle ſe change en un papillon d'un gris clair. Ce papillon a des aîles très larges, qui couvrent tout ſon corps, & qui s'étalent par en bas en maniere de chape. Les coques de cette chenille ſont aſſez difficiles à trouver ſur les branches; parcequ'étant de leur couleur, on les prend pour de petites boſſes qui croiſſent ſur l'écorce des arbres. On trouve auſſi ſur les branches de ſaule & d'oſier, des coques en hotte, mais de pure ſoie; & qui, quoique plus éclatantes, ne ſuppoſent pas tant d'induſtrie.

Chenilles qui ſe ſuſpendent par les pieds pour ſe changer en chryſalides.

Certaines eſpeces de chenilles, telles que les *chenilles épineuſes*, celles ſur-tout qui vivent ſur les orties, & quelques *chenilles raſes*, ne ſe filent point de coques avant de paſſer à l'état de chryſalides; mais elles ſe ſuſpendent par les pieds. Toute chenille qui veut ſe pendre par les pieds, commence à appliquer, ſur la ſurface de quelque corps, un certain nombre de

fils de soie. Sur cette soie, elle en file d'autre en maniere de petite boucle qui imite la soie frisée. C'est au milieu de cette soie que la chenille fixe ses deux pattes de derriere; elle laisse ensuite pendre son corps la tête en bas, & elle reste dans cette situation jusqu'à ce qu'elle se métamorphose en *chrysalide*. La chenille a l'art, dans cette position, de quitter la peau qui la recouvroit, sans cependant se laisser tomber. Elle courbe son corps, enfle ses premiers anneaux; & par cet effort, la peau se creve sur la partie du dos la plus près de la tête. Il ne sort, par cette ouverture, que la moitié du corps de l'animal : la chenille détache, de toutes les parties de sa peau, le reste de son corps; c'est-là l'instant où il sembleroit que la chrysalide, détachée de la peau de la chenille, devroit tomber. Les anneaux de la chrysalide, qui rentrent les uns dans les autres, pincent la peau de la chenille, & elle se soutient, par des transports successifs de cette peau, d'un anneau à un autre : elle la fait remonter vers la queue, & elle ne cesse point de pincer la peau qui la soutient, jusqu'à ce qu'elle ait appliqué sa queue terminée en rape, & qu'elle l'ait fixée dans le petit paquet de soie. Alors elle lâche la peau; elle fait quelques mouvements; elle pirouette pour tâcher de se débarrasser de cette peau qui est à côté d'elle, & qui la gêne. Cette opération, longue à décrire, est, pour cet insecte, l'affaire d'une minute : un instant avant, on voyoit une chenille suspendue; l'instant d'après, c'est une chrysalide couleur d'or. *Voyez la Description des Chenilles épineuses au mot* CHENILLE ÉPINEUSE.

Chenilles qui se lient pour se changer en Chrysalides.

Les chenilles dont nous venons de parler, ont besoin, pour subir leurs métamorphoses, d'être pendantes & d'avoir la tête en bas : en voici d'autres qui ne peuvent y parvenir qu'ayant la tête élevée, ou tout au moins horizontale. Comment la chenille pourra-t-elle se soutenir dans cette position, lorsqu'elle aura quitté sa peau de chenille, & qu'elle sera changée en un corps sans membres qui puissent la retenir? La Nature lui a enseigné l'art d'y pourvoir. Dans la classe des chenilles qui se lient, on en distingue trois especes qui different un peu par les manieres de s'y prendre; mais elles parviennent toutes au même but. La chenille du chou, que nous prenons pour exemple, & dont on peut voir la description au mot CHENILLE DU CHOU, commence à filer un petit tapis de soie, de la longueur de son corps, sur le lieu où elle se fixe. Elle y cramponne bien ses jambes, & ensuite elle travaille à se passer un lien autour du corps. Ce lien doit être solidement attaché, & former autour d'elle une ceinture qui ne soit ni trop lâche, ni trop serrée. En effet, si elle étoit trop serrée, elle mettroit la chenille dans l'impuissance de quitter sa vieille peau; trop lâche au contraire, elle laisseroit son corps trop pendant. La chenille ne manque point d'attraper ce juste milieu. Comme son corps est très souple, elle approche sa tête d'un de ses flancs, attache à côté d'elle le premier fil de soie; & repliant & roulant sa tête sur son dos, elle va coller le fil qui sort de sa filiere, à l'autre flanc

opposé : elle double ensuite ce premier, & continue cette manœuvre quarante ou cinquante fois. Tous ces brins de soie réunis, n'en forment qu'un seul, que l'on ne peut appercevoir sans attention. La chenille retire ensuite sa tête de dessous ce lien qui paroît alors très lâche; & au bout de quelques jours, elle se débarrasse de sa peau de la maniere dont nous l'avons déja décrit : elle paroît sous la forme d'une chrysalide, dont le corps plus raccourci, prend par conséquent plus de diametre; & le lien devient si juste, qu'il est caché, pour la plus grande partie, dans les anneaux de la chrysalide.

La *Chenille du fenouil*, qui tend au même but que la précédente, s'y prend un peu différemment : elle releve toute la partie antérieure de son corps, & se met dans la posture d'un homme à genou. Après avoir appliqué un fil d'un côté, elle le prolonge, & le soutient sur ses premieres jambes écailleuses comme sur deux bras; & continuant de filer, elle le fixe de l'autre côté : ce premier fil est un modele pour les suivans qui sont tous filés les uns après les autres. Tous ces fils, rassemblés sur cette premiere paire de jambes, ressemblent parfaitement à un écheveau de soie, mol, flexible, dont les brins ne sont point liés les uns aux autres. L'art de la chenille consiste ici à les passer tous ensemble sur sa tête, & à les faire glisser jusqu'au cinquieme anneau. Malheur à la chenille si l'écheveau s'échappe, si les fils s'éparpillent : elle ne peut plus faire de nouveau lien, parcequ'elle n'avoit de matiere soyeuse que pour celui-là : il y va cependant de sa vie d'être liée. Dans le cas où elle ne peut y parvenir, elle reste pendante : il ne lui est plus possible de se changer en chrysalide; & après avoir épuisé ses forces, elle meurt dans sa vieille peau.

CHENILLE A AIGRETTES. C'est une espece de chenille qui porte en tête un très bel ornement. Du premier anneau d'auprès de sa tête, sortent deux aigrettes, qui ne sont point des poils simples, mais de très belles plumes arrangées en bouquet. Une semblable aigrette est placée à la partie postérieure. On trouve sur le prunier de ces especes de chenilles, qui, outre ces aigrettes ordinaires, en ont encore d'autres sur les côtés.

CHENILLE A AIGRETTES & A BROSSES. C'est une espece de chenille embellie de deux genres d'ornemens; savoir, d'aigrettes & de brosses. *Voyez* CHENILLE A BROSSES.

On rencontre dans le mois de Mai cette espece de chenille sur le pommier. Lorsqu'elle a acquis sa grandeur naturelle, elle est longue environ d'un pouce & demi; tout son corps est mêlé de taches rouges, jaunes & noires. On observe aux deux côtés de sa tête, deux tubercules d'un beau rouge de corail; deux aigrettes, dont une à la partie postérieure; quatre brosses d'un beau jaune doré; les tubercules ou boutons qui recouvrent les anneaux sont ornés de petits bouquets de poils jaunes. Ces chenilles se filent des coques, s'y changent en chrysalides, & au bout de dix ou douze jours on en voit sortir des papillons des deux sexes. La femelle est une masse presqu'informe, couverte d'un poil gris cendré, n'ayant pour aîles que de petits moignons,

qu'on apperçoit difficilement : elle se traîne à peine hors de sa coque, & reste immobile en attendant le mâle. Celui-ci, plus vif & de moyenne taille, se remarque par ses antennes à barbes de plume, qu'il porte toujours droites, comme le lievre porte ses oreilles : ses aîles, de couleur de feuille morte lavée, ont un petit œil blanc au milieu. Ce papillon ne dédaigne point sa massive compagne : il la féconde ; après quoi, elle pond ses œufs entre-mêlés avec les poils de son anus, qui servent à les tenir en quelque sorte enveloppés, & à les garantir des intempéries de l'air. Elle meurt presqu'aussi-tôt après sa ponte finie, comme tous les papillons femelles qui pondent leurs œufs tout de suite. Il se fait pendant l'année deux générations de cette espece de chenille ; & suivant quelques observations, les chenilles des générations tardives sont moins grandes & moins vigoureuses. Ce n'est que petit-à-petit que les beautés de cette espece de chenille se développent ; ce n'est qu'à la troisieme & derniere mue qu'elle est revêtue de tous ses ornemens. Ces especes de chenilles ne font point de dégât dans nos vergers.

CHENILLE A BROSSES. C'est une espece de chenille que la nature a ornée de ses plus aimables couleurs, & qu'elle a embellie de petites touffes de poils d'une forme agréable. Ces bouquets de poils sont placés un peu derriere la tête au nombre de quatre, sur les anneaux du corps de la chenille ; ils sont d'un poil fin, serré & coupé net par leur sommet, imitant assez bien nos brosses, d'où est venu le nom de *Chenille à Brosses*. Une de ces chenilles qui se nourrit sur le châtaignier & autres arbres, est remarquable par la couleur de sa peau qui est d'un beau verd, recouverte de poils blonds & longs ; par un bouquet de poil couleur de rose, terminé en pointe, & placé sur le derriere ; par ses brosses jaunes, couleur de rose à leur extrémité ; par quatre des intervalles de ses anneaux qui semblent être d'un beau velours noir. Cet éclat de couleurs ne dure au plus que sept ou huit jours. Cette chenille file une coque assez semblable à celle du ver à soie, & pour la forme & pour la couleur ; sa chrysalide est garnie de petits toupets de poils velus. Au bout de plusieurs mois, il sort d'une des especes de ces chrysalides, des papillons femelles, dont les aîles sont d'un blanc sale, traversées dans la largeur par deux bandes jaunâtres, avec une espece de petite frange à leur extrémité. Ainsi, comme on le voit, ce n'est point une regle générale que les plus belles chenilles donnent les plus beaux papillons. Il y a plusieurs autres especes de ces chenilles à brosses, que le hazard présentera à l'Observateur : mais elles se ressembleront toujours par ces traits généraux.

CHENILLE ARPENTEUSE. C'est une des especes de chenilles des plus nombreuses ; il y en a plusieurs classes qui different les unes des autres, par la couleur, le nombre de leurs jambes membraneuses, & la singularité de leurs attitudes. Les *Arpenteuses* ont été nommées ainsi, parceque lorsqu'elles marchent, elles relevent leur corps en arc, amenant les jambes de derriere à la place où étoient les premieres jambes ; ensorte qu'elles semblent dans leur marche arpenter le terrein avec la longueur de leur corps.

Les arpenteuses ont ordinairement le corps long & effilé. Une des classes

les plus nombreuſes, eſt de celles qui n'ont que deux jambes intermédiaires. C'eſt ordinairement au printems que l'on voit le plus de ces arpenteuſes : dès le mois de Mai, elles diſparoiſſent parcequ'elles ſe changent en chryſalides. Les unes font leurs coques dans la terre, d'autres ſur des feuilles, d'autres ſe ſuſpendent en ſe paſſant une ceinture autour du corps. Elles ont toutes une qualité bien remarquable ; c'eſt de ne point faire un pas qu'elles ne filent, & n'en laiſſent la trace ſur les corps où elles paſſent. La Nature, ſi riche & ſi variée dans les moyens qu'elle a donnés à chaque individu pour ſa conſervation, a voulu que cet inſecte filât continuellement, afin qu'il pût être en état de faire uſage de ſon fil dans les inſtans preſſans. Cette chenille veut-elle éviter quelqu'inſecte ou quelqu'oiſeau qui en veut à ſa vie, elle ſe précipite le long d'un cordage qu'elle tient toujours prêt ; & laiſſant ſortir du fil de ſa filiere, elle évite le péril & s'éloigne à volonté. Veut-elle remonter, elle ſe ſert de ſes pattes de derriere, grimpe le long de ſon fil, & lorſqu'elle eſt arrivée au haut, elle ſe débarraſſe en coupant le paquet de fil qu'elle avoit replié dans ſes pattes en montant. Ces eſpeces de chenilles qui n'occaſionnent point la moindre élevure ſur la peau, à moins que d'y être écraſées, cauſent cependant de la frayeur à bien des perſonnes, en tombant ainſi bruſquement.

On ne s'apperçoit pas ordinairement du dommage que font les arpenteuſes, parcequ'elles n'attaquent guere que les forêts qui fourniſſent abondamment à leur nourriture. Le dégât qu'occaſionna en 1735, ſur toutes les campagnes des environs de Paris, & dans pluſieurs Provinces du Royaume, une multitude immenſe d'arpenteuſes à douze jambes, fit ouvrir les yeux ſur cet objet pour la premiere fois. En Alſace, des champs que l'on voyoit le matin couverts de belles & larges feuilles de tabac, étoient dévorés le ſoir. Il ne reſtoit aux légumes des environs de Paris, que les tiges. Heureuſement elles ne toucherent point du tout aux bleds ; il n'y eut que quelque peu d'avoines d'endommagées. Au bout d'un mois, ce fléau diſparut ; toutes ces chenilles filerent leurs coques, ſe changerent en papillons, & périrent aux approches de l'hiver.

Arpenteuses en baton. C'eſt une eſpece de chenille ſinguliere par ſon attitude. Les unes ſe tiennent ſur les branches d'arbres, élevées ſur leurs deux jambes de derriere, & le corps roide ; on les prendroit pour de petits bâtons de bois mort : d'autres ont ſur le corps des éminences qui les font paroître comme des bâtons raboteux : on ne les peut prendre pour des animaux vivans, que lorſqu'on les voit marcher. Quelque forcées que paroiſſent ces attitudes, elles leur ſont naturelles. Les érables, les chênes, les ormes, les charmes en ſont ordinairement aſſez bien peuplés. C'eſt au commencement du printems qu'il faut chercher à les voir ; car dès la fin de Mai, elles ſont toutes rentrées en terre pour filer leurs coques.

CHENILLE, ſurnommée la Cassini. C'eſt une de ces chenilles curieuſes par l'attitude dans laquelle elles paſſent leur vie. Celle-ci, qu'on trouve le plus communément ſur le chêne, tient ſa tête renverſée ſur ſon dos ; elle

ſemble toujours regarder le ciel, ce qui l'a fait honorer du nom fameux de celui qui ne vivoit que pour contempler les aſtres. Cette chenille, de moyenne grandeur, eſt d'un verd tendre taché de petits traits blancs, partagés le long du dos par une raie bleue : elle eſt remarquable par ſes jambes d'un rouge de corail. Au tems de ſa métamorphoſe, cette chenille contemplative deſcend de ſon obſervatoire, & ſe file une coque en terre, d'où ſort un papillon. Le mâle de ces papillons porte ſur la tête une huppe formée de poils fins un peu jaunâtres; ce qui le diſtingue de la femelle qui n'en a point, leurs aîles étant de même couleur de canelle foncé, & ondée de nuances plus obſcures.

CHENILLE DU CHOU. Il eſt intéreſſant de connoître & de ſavoir comment l'on peut ſurprendre cette chenille qui ravage les choux, ainſi que quelques autres qui en ſont friandes. La plus belle eſpece qui s'attache aux choux, eſt une chenille ornée, dans toute la longueur de ſon corps, de trois raies d'un jaune citron; les eſpaces compris entre ces trois raies, ſont d'un bleu pâle ou noir. Cette chenille eſt une de celles qui, pour ſe changer en chryſalide, ſe lient le corps avec un lien de ſoie. *Voyez* ci-deſſus au mot général CHENILLE, l'article CHENILLES QUI SE LIENT LE CORPS. Sa chryſalide eſt anguleuſe; elle eſt d'un jaune pâle piqué de quelques points noirs. Elle ſe change en un papillon diurne, dont les aîles ſont d'un citron clair piqué de points noirs. Ces papillons ſont très fréquents dans les jardins depuis le printems juſqu'à la fin d'Octobre, ainſi que d'autres papillons blancs, qui ſe nourriſſent auſſi du chou lorſqu'ils ſont ſous l'état de chenilles. Ces papillons voltigent de fleurs en fleurs, de feuilles en feuilles, conduits par trois motifs principaux; celui de trouver le ſuc des fleurs, de ſe chercher les uns les autres pour la multiplication de leur eſpece, & les femelles pour pondre. Cette pénible fonction exige de ces femelles qu'elles prennent de fréquents repos. On les voit voltiger de la fleur qu'elles vont butiner, à la feuille de chou où elles dépoſent un ou deux œufs : elles retournent de nouveau ſur les fleurs, ou voltigent à travers les airs; enſuite elles viennent dépoſer un nouvel œuf. Enſorte que ces œufs ſe trouvent diſperſés çà & là ſur les feuilles de chou. Qu'on en approche à l'inſtant où le papillon en ſort, on voit un petit œuf long, jaune, & piqué debout ſur la feuille : dans certaines années, les feuilles de chou en ſont toutes jonchées. C'eſt là qu'ils écloſent : les chenilles qui en naiſſent ſe cachent pendant le jour dans le centre du chou, & ne viennent à la picorée que la nuit. C'eſt ce tems qu'il faut ſaiſir pour les ſurprendre à la lueur d'une lanterne : on les ramaſſe facilement, & on en tire double profit, on en engraiſſe la volaille, & l'on ſauve les choux de leur déprédation.

CHENILLE CLOPORTE. Cette chenille eſt ainſi nommée parcequ'elle n'eſt guere plus grande que les cloportes : ſon corps eſt arrondi de la même façon, & ſon ventre eſt applati. On en trouve des eſpeces qui different un peu, ſur le chêne & ſur l'orme; elles ſont d'un beau verd & couvertes d'un poil ſerré & très court. Ces chenilles ſe ſuſpendent par un lien de ſoie pour ſe changer en

en chryſalide. *Voyez* au mot CHENILLE, à l'article CHENILLES QUI SE LIENT, l'art qu'elle emploie pour y parvenir. Les papillons de la chenille cloporte de l'orme ſont d'un brun clair légerement rougeâtre ; le deſſous des aîles inférieures a une bande de petites taches rouges arrondies en œil, au milieu duquel eſt un petit cercle noir.

CHENILLE COMMUNE. On a donné ce nom à une eſpece de chenille qui n'eſt que trop commune preſque toutes les années, qui dépouille diverſes eſpeces d'arbres de leurs ornemens, qui ronge les jeunes fruits naiſſans & les bourgeons de nos arbres fruitiers. Cet ennemi deſtructeur eſt d'autant plus à craindre, qu'il multiplie ſingulierement : chaque année en fait voir deux générations. Il n'y a preſque pas un ſeul mois où l'on ne puiſſe trouver de ces chenilles : une ſeule changée en papillon, pond juſqu'à trois ou quatre cens œufs, d'où, au bout de deux mois, ſortent autant de chenilles qui multiplient dans la même progreſſion : ainſi dès la ſeconde génération, une ſeule chenille peut être mere d'un million d'enfans. Les diverſes retraites de ces chenilles ſous leurs différentes formes, ſont donc eſſentielles à connoître afin de détruire en partie par des ſoins vigilans une nation ſi redoutable.

La chenille commune eſt de moyenne grandeur, d'un roux brun ; elle ſe diſtingue aiſément à deux petits mammelons d'un rouge vif, placés ſur l'extrémité poſtérieure du corps. Ces mammelons ont un mouvement ; mais il paroît que l'uſage n'en eſt pas encore connu. Cette eſpece de chenilles eſt du nombre de celles qui vivent en ſociété pendant toute leur vie. Les jeunes chenilles écloſes à la fin de l'été, filent de concert une toile qui leur ſert de tente pour ſe mettre à couvert, & d'où elles ſortent pour aller dévaſter les feuilles des environs.

Leurs nids ſont formés de toiles qu'elles filent à l'extrémité des branches, qu'elles uniſſent & entrelaſſent, ainſi que les feuilles. Lorſqu'elles ſentent l'approche de l'hiver, elles garniſſent bien leurs nids avec de nouvelle ſoie. Elles forment pluſieurs cellules, dont chacune a ſa porte qui donne ſur des routes communes qui conduiſent dehors : une cellule contient cinq ou ſix chenilles. C'eſt ainſi que chaque famille paſſe l'hiver chaudement ; & quoique toute compoſée de chenilles encore dans leur enfance, ayant au plus deux lignes de longueur, elle réſiſte aux froids les plus rigoureux, tant à cauſe de la bonté de leurs nids, que par tempérament. On a expoſé ces chenilles à nud à un froid plus rigoureux que celui de 1709 ; elles y ont réſiſté parfaitement, tandis que d'autres inſectes y ont péri.

Dès le mois d'Avril & Mai ces petites chenilles vont dévorer les bourgeons & les feuilles naiſſantes qui les environnent. Alors les efforts de l'homme deviennent infructueux pour les détruire : l'ennemi ſe répand & moiſſonne les plus belles eſpérances ; il n'y a que des pluies froides, qui en les ſurprenant ainſi diſperſées, puiſſent les détruire en une matinée ou deux, ainſi qu'on en fit une heureuſe expérience en l'année 1732. L'année précédente avoit été ſi favorable pour leur multiplication, que dès le mois de Septembre les feuilles des arbres fruitiers, des haies & des arbres de forêt

paroiſſoient deſſéchées : les gens de la campagne attribuoient cet effet au ſoleil ; mais il n'étoit produit que par les légions nombreuſes de ces chenilles qui avoient rongé les feuilles : elles réſiſterent à l'hiver ; & dès la mi-Mai elles avoient dépouillé les arbres de la moitié de leurs feuilles. L'allarme étoit générale : les Magiſtrats donnerent des ordonnances pour obliger le peuple de porter du ſecours aux arbres fruitiers, lorſqu'une main inviſible nous délivra de ce fléau terrible par des pluies favorables. L'année ſuivante à peine vit-on de ces chenilles ; mais le peu qui échappa du naufrage n'a que trop renouvellé l'eſpece, & nous met dans le cas d'être attentifs à prévenir de pareils malheurs.

Lorſque le tems de la métamorphoſe de ces chenilles, qui eſt vers le mois de Juin, eſt arrivé, elles ſe ſéparent, vont chacune de leur côté, & ſe filent ſur les feuilles des arbres une coque brune, douce au toucher, qui ſeroit très propre à être cardée : elles les fabriquent entre des feuilles qu'elles courbent pour couvrir leurs coques & ſuppléer à l'épargne de la ſoie ; car cette coque eſt très mince : ces feuilles courbées ſont des indices du lieu de leurs retraites. Au bout de trois ſemaines elles en ſortent en papillon. Ces papillons ſont de grandeur moyenne, blancs, & de la claſſe des nocturnes. La femelle diſpoſe ſes œufs avec un art admirable : elle les dépoſe ſur des feuilles ; & à meſure qu'elle pond un œuf, elle l'enveloppe d'une eſpece de ſoie jaune. Ce ſont les poils qu'elles ont à la partie poſtérieure qu'elles arrachent par le moyen de leur anus, & qu'elles arrangent pour faire un lit doux & mollet ſur lequel repoſent les œufs entaſſés lit par lit. Ces poils ſont fins, ſoyeux, & ſi bien arrangés, que cette ſuperficie ne laiſſe plus voir qu'une belle étoffe de ſoie, ſur laquelle la pluie gliſſe & ne fait aucune impreſſion. C'eſt toujours à un endroit expoſé au ſoleil que le papillon place ſon nid. Il ſe fait remarquer par ſa belle couleur jaune & par ſa forme qui tient de celle d'une feve coupée par la moitié, & placée ſur ſa partie platte. On doit détruire dans les jardins avec diligence, & les coques & les nids ; car avant que l'on commence à écheniller, elles ont déja fait beaucoup de ravage ſur les jeunes bourgeons & ſur les boutons à fruit de l'année ſuivante. Lorſque ces chenilles ſe répandent dans nos forêts, il n'y a d'autres ſecours à attendre que du ciel, des oiſeaux, des ichneumons & autres Entomophages.

L'étoffe des nids de ces chenilles, dit M. Bazin, eſt très fournie de ſoie d'une grande réſiſtance : elle ſeroit bien propre à être cardée ſi on vouloit eſſayer d'en faire quelque uſage. On eſt déja aſſuré qu'elle eſt très propre à faire du papier : M. Guettard de l'Académie Royale des Sciences, en a fait l'expérience. Elle a donné un papier qui avoit toute la force & la beauté qu'on pouvoit deſirer ; il ne lui manquoit qu'un peu de blancheur qu'il ne ſeroit peut-être pas impoſſible de lui procurer par d'autres préparations.

CHENILLE Épineuse. Le corps de cette eſpece de chenille au-lieu d'être recouvert de poils fins, eſt garni d'épines dures & pointues. Il y a deux

sortes de chenilles épineuses ; les unes sont armées de simples piquans, & les autres de piquans branchus. Les unes & les autres vivent ordinairement en société sur les feuilles d'orties : elles ne font point de coques, mais se suspendent par les pieds de derriere. Dans cette position elles quittent leur peau & paroissent sous la forme de chrysalides d'une belle couleur. Il en sort de beaux papillons très fréquens dans les jardins. *Voyez* l'art avec lequel elles se débarrassent de leur peau, au mot général CHENILLE, à l'article CHENILLES QUI SE SUSPENDENT PAR LES PIEDS.

La chenille à simples piquans est très commune sur les orties. Ses épines qui ne sont que des poils roides & piquans, ne sont point à craindre pour nos doigts ; ils n'ont point l'inconvénient des poils de certaines especes de chenilles velues. Ces pointes cependant défendent assez bien ces chenilles contre les *mouches ichneumones*. Dans la laborieuse opération du changement de peau, elles sont cachées sous une toile qu'elles ont filée en commun. Lorsqu'elles sont prêtes à se changer en chrysalides, elles se retirent chacune à divers endroits, sur des branches, des feuilles ou autres corps. C'est de ces chrysalides que sortent ces beaux papillons, les plus brillans objets des jardins & des champs. Un rouge brun est la couleur dominante de la partie supérieure de leurs aîles : cette couleur est divisée par des taches noires, jaunes, bleues, violettes, diversement figurées ; on est frappé sur-tout d'une espece d'œil ou tache circulaire, dont un rouge vif occupe le centre : ce rouge est environné d'autres cercles en partie jaunes, en partie bleus.

L'autre espece de chenille épineuse differe par ses épines branchues : chaque épine a une tige principale d'où partent cinq ou six autres pointes ; elle est sur-tout remarquable par sa tête petite & faite en forme de cœur. Sa chrysalide se distingue facilement par deux especes de cornes tournées en croissant que l'on voit au bout de la tête. Les especes de papillons qui en viennent ne sont pas si brillans que les précédens. Le dessus de leurs aîles est un aurore un peu rougeâtre sur lequel sont répandues des taches noires : le contour de ces aîles les fait paroître comme déchirées. Ce sont les papillons des chenilles épineuses qui ont occasionné cette prétendue pluie de sang, qui en l'année 1608 jetta l'allarme aux environs d'Aix en Provence. On vit un jour sur les murs de la ville, sur ceux des cimetieres & des maisons de la campagne, une multitude de taches rouges qui paroissoient comme autant de gouttes de sang. Il n'en fallut pas davantage à des esprits effrayés, pour se persuader que c'étoit l'effet d'une pluie de sang tombée pendant la nuit. Un Philosophe (M. de Peiresc) qui s'occupoit tranquillement à étudier la nature, observa que les papillons des chenilles épineuses qu'il avoit élevées, jettoient, en quittant l'état de chrysalide, une goutte d'une matiere sanguinolente. Il la compara à ces taches rouges qui étoient sur les murs, & reconnut à l'instant quelle étoit l'origine de cette prétendue pluie de sang. Le nombre de papillons semblables qui voltigeoient dans les airs, acheva de confirmer sa pensée & de dissiper la frayeur.

Nous dirons à cette occaſion que tout papillon en quittant ſon état de chryſalide, ſe vuide d'une matiere liquide, rouge quelquefois, ou d'une autre couleur. Cette liqueur ſert à faire croître la chenille & la chryſalide; mais elle devient inutile au papillon.

CHENILLE du Fenouil. Elle mérite d'être connue, tant à cauſe de la beauté de ſon papillon, que pour une ſingularité qui lui eſt propre. C'eſt ordinairement ſur le fenouil que ſe rencontre cette chenille, à laquelle on trouve une légere odeur de fenouillette. Elle ſe nourrit auſſi ſur les feuilles de carotte; elle s'accommode même très bien de celles de ciguë. Le fond de ſa couleur eſt un beau verd, traverſé ſur chaque anneau par une raie noire qui en fait le contour. Toutes ces raies noires ſont coupées chacune en ſix endroits par des taches d'un rouge orangé. Cette chenille fait ſortir, lorſqu'il lui plaît, d'entre ſa tête & ſon premier anneau, une corne à deux branches qui partent d'un même tronc; & ont aſſez bien, lorſqu'elles ſont ſorties en entier de la tête, la figure d'un Y. Ces cornes ſont de couleur rougeâtre & de ſubſtance charnue comme celles des limaçons, capables à-peu-près des mêmes mouvemens de ſortir & de rentrer entierement dans le corps. Ces cornes leur ſont ſans doute de quelque uſage, mais que l'on ignore encore. Cette eſpece de chenille eſt du nombre de celles que l'on voit quelquefois ſe dévorer les unes les autres.

Le papillon qui naît de la chryſalide anguleuſe de cette chenille, eſt un des plus beaux : le citron & un beau noir ſont ſes ſeules couleurs, mais elles ſont diſtribuées d'une maniere agréable. Ses aîles inférieures ſont ornées d'un œil feuille morte, nué & entouré de bleu, ſuivi de ſix taches, dont les unes ſont rondes & les autres taillées en croiſſant, & du plus beau bleu. Lorſque ce papillon tient ſes aîles élevées & appliquées l'une contre l'autre, il ſemble qu'elles ſe terminent par une queue. Ces chenilles, loin de faire tort, donnent des papillons qui ſont l'ornement des jardins.

CHENILLE de Haies, qui vit en ſociété. *Voyez* ſon Hiſtoire au mot général Chenille, à l'article de la *Conſtruction des Coques*.

CHENILLE, ſurnommée la *Livrée*. C'eſt une eſpece de chenille, à laquelle les Jardiniers ont appliqué ce nom qui répond aſſez bien à ſes couleurs : elle ſe reconnoît à un petit filet blanc qui regne ſur le milieu, & tout le long du dos, accompagné de chaque côté d'une bande bleue, bordée de part & d'autre, d'un cordonnet rougeâtre. Cette chenille eſt à demi-velue : ſa tête & ſa partie poſtérieure ſont bleuâtres.

Cette eſpéce de chenille n'eſt, dans certaines années, malheureuſement que trop commune dans les jardins. Elle eſt avide de feuilles de toutes les eſpeces d'arbres fruitiers, & elle s'accommode auſſi des feuilles d'un très grand nombre d'autres arbres. Il eſt intéreſſant de ſavoir les endroits où l'on trouve réunis ces ennemis naiſſans, afin de les détruire dans leurs berceaux.

Il n'eſt perſonne qui n'ait obſervé quelquefois autour des jeunes branches des arbres, une eſpece d'anneau de la largeur de cinq à ſix lignes; cet anneau

eſt formé par quatorze & juſqu'à dix-ſept rangs d'œufs, arrangés en lignes ſpirales, mais très ſerrés : il contient quelquefois juſqu'à deux ou trois cents œufs.

Voilà le nid dangereux qu'il faut détruire, & cependant qu'on ne peut s'empêcher d'admirer. C'eſt le papillon femelle qui diſpoſe ſes œufs avec cet ordre, & qui les unit tellement par une eſpece de maſtic qui ſort de ſon corps, qu'il ne reſte pas le moindre vuide entr'eux. Cet anneau d'œufs, quoique ſolide, n'eſt pas adhérent à la branche; car on peut le faire tourner comme une bague autour du doigt.

C'eſt de ces œufs pondus en automne, & qui réſiſtent aux froids les plus rigoureux, que naît une ſociété nombreuſe de chenilles qui, dans leur enfance, vivent fraternellement. Elles filent, de concert, des toiles autour d'elles, qui leur forment des eſpeces de tentes; elles y font entrer quelques feuilles qui ſont à leur portée, & font leurs repas en toute ſureté à l'abri des orages & des animaux mangeurs d'inſectes. Lorſque ces feuilles ſont dévorées, la famille ſe tranſporte plus loin, & y recommence ſon ravage : en peu de jours un arbre en buiſſon eſt dégarni de feuilles. Dans le tems de leur repos, ou pendant leur digeſtion, on leur voit faire un mouvement ſingulier dont la raiſon eſt inconnue : toutes enſemble, & comme de concert, donnent en l'air, en tous ſens, des coups de tête extrêmement bruſques, & même aſſez forts pour faire réſonner les parrois d'une cloche de verre, ſous laquelle on les tiendroit enfermées. Parvenues à leur grandeur, elles ſe diſperſent, & chacune ſonge à conſtruire ſa coque. C'eſt, pour l'ordinaire, au mois de Juin. *Voyez* l'article LIVRÉE.

Les coques de cette eſpece de chenille ont quelque reſſemblance avec celle des vers à ſoie : elles ſont d'un jaune clair; couleur qui ne leur vient point de la matiere même, mais qui eſt produite par une poudre que la chenille tire de ſon corps, & qu'elle fait pénétrer dans le tiſſu de la coque, qui, ſans cela, ſeroit tranſparente. Au bout d'un mois & plus, il en ſort des papillons mâles & femelles, en partie d'un clair tirant ſur l'agate, & en partie iſabelle : le mâle ſe diſtingue par ſa couleur plus claire & par ſon activité; car la femelle eſt de l'eſpece de celles qui ne font point uſage de leurs aîles.

CHENILLE A MANTEAU ROYAL. C'eſt une chenille, à laquelle on a donné ce nom, parceque dans un certain tems, on remarque ſur les anneaux de ſon corps, des taches qui, lorſqu'elles ſont développées, repréſentent aſſez bien des fleurs de lys. Ces eſpeces de fleurs de couleur rougeâtre, relevée par des traits d'un jaune clair, ſe détachent très bien ſur cette chenille qui eſt de couleur très brune. A meſure que l'animal grandit, toute cette pompe royale diſparoît; en cinq ou ſix jours on la voit naître & s'évanouir : c'eſt la fortune du Roi Théodore, ainſi que le dit très agréablement M. Bazin. De preſque liſſe qu'étoit cette chenille dans ſa premiere jeuneſſe, elle devient en croiſſant couverte de longs poils très fins, qui occaſionnent des demangeaiſons à la peau des perſonnes qui les touchent, mais ſans cauſer

d'enflure. On se débarrasse facilement de cette incommodité, en se frottant les doigts avec un peu d'huile, & les essuyant. Cette chenille emploie à la construction de sa coque, le même art que la *Chenille Marte*. Voyez *ce mot*.

La coque de cette chenille se trouve entre les feuilles des diverses plantes dont elle se nourrit, telles que le poirier, la ronce, le charme, le troësne & l'épine : cette coque est remarquable par sa forme de poire, un peu renflée du côté de la queue : elle est environ d'un pouce & demi de longueur, tapissée en dedans d'une soie très fine, satinée, & couleur de gris de perle. Les papillons qui sortent de ces especes de coques, sont des phalenes. Ils sont l'un & l'autre de couleur jaune, mais plus foncée dans le mâle. Un caractere remarquable dans l'une & l'autre espece, est un œil blanc, bordé de noir, placé au milieu de chaque aîle supérieure. Le Manteau Royal n'est point du nombre des chenilles redoutables pour les jardins & les campagnes.

CHENILLE Marte. On a donné ce surnom à une espece de chenille très velue, dont la couleur, l'épaisseur & la longueur des poils, répondent très bien à l'idée que nous avons de l'animal qui porte ce nom. On peut voir cette espece de chenille dans les prés depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Octobre.

C'est entre les feuilles des plantes basses, telles que le gazon, le tréfle, l'ortie, dont elle fait sa nourriture, que l'on trouve sa coque qui est petite proportionnellement à la grandeur de la chenille; aussi, lorsqu'elle la construit, est-elle continuellement pliée en deux. Sa coque est composée d'une étoffe, moitié soie & moitié poils de chenille. Presque toute chenille qui va se changer en chrysalide, cherche à se procurer une enveloppe douce, soyeuse, propre à recevoir les membres délicats de la chrysalide. Cette chenille velue commence, ainsi que plusieurs autres de même espece, à filer autour d'elle un tissu soyeux, mais dont les mailles sont lâches; elle se débarrasse ensuite de ses poils qu'elle fait entrer dans les mailles : elle s'épile absolument, & tapisse l'intérieur de sa coque d'une couche soyeuse. C'est de cette coque qu'une chenille, née au commencement de l'été, après avoir passé par l'état de chrysalide, paroît dans le mois d'Août sous la forme d'un papillon nocturne. Le mâle ne differe de la femelle que par ses antennes plus belles & plus fournies; prééminence attachée au sexe masculin chez les papillons. Cette espece de chenille frugale ne fait tort ni à nos jardins, ni à nos vergers. C'est une des trois especes, ainsi que le *Manteau Royal* & les *Processionnaires*, qu'on ne doit manier qu'avec circonspection, parceque leurs poils, ainsi que leurs coques, occasionnent des demangeaisons très vives.

CHENILLE mineuse des feuilles de vigne. Cette chenille, observée à Malthe par M. Godeheu de Riville, est très singuliere, parcequ'elle differe absolument de toutes les autres chenilles connues. La mineuse est assez petite : elle loge & se nourrit entre les deux épidermes des feuilles; elle y forme une galerie, ce qui la fait nommer *Mineuse* : elle se nourrit de la substance intérieure des feuilles. Lorsque le tems de sa métamorphose approche,

elle coupe deux portions d'épiderme de feuilles en forme ovale ; elle les unit avec de la ſoie, & en fait une coque, mais qu'elle laiſſe ouverte par un bout. C'eſt ici qu'elle nous préſente ſa plus grande ſingularité : n'étant point pourvue de pattes comme les teignes, ni de crochets, elle a recours à une induſtrie, à l'aide de laquelle elle marche en toutes ſortes de poſition, même ſur les corps les plus polis. Elle avance ſon corps hors de ſa coque, forme une monticule de ſoie ; & par le moyen de ſon fil qui y eſt attaché, elle attire ſa coque à elle : elle réitere toujours la même manœuvre, & voyage de la ſorte ; la trace de ſa marche eſt marquée par des monticules de ſoie à demi-ligne de diſtance les uns des autres. Cette chenille, après avoir paſſé par l'état de chryſalide, ſe change en un petit papillon fort joli, dont la tête, les pattes & le corps ſont argentés : le fond de ſes aîles eſt d'un beau noir. Cette chenille a auſſi ſes ennemis ; ce ſont de petits ichneumons fort jolis, dont le corps eſt tacheté de jaune & d'un très beau rouge.

CHENILLE A OREILLES. C'eſt une eſpece de chenille de moyenne grandeur, demi-velue, chargée de tubercules ſur leſquels s'élevent de petits bouquets de poils noirs hériſſés. Deux tubercules plus éminens, placés aux deux côtés de la tête, ſont ſurmontés d'une touffe de poils, qu'on ſeroit tenté de prendre pour des oreilles ; ce qui lui a fait donner le nom de *Chenille à oreilles*. Heureuſement la durée de la vie de cette eſpece de chenilles n'eſt pas longue ; car lorſque la ſaiſon eſt favorable pour leur multiplication, elles ravagent de préférence les pommiers & les chênes. Cette chenille commence à paroître en Avril : vers Juin & Juillet elle file ſa coque, qui n'eſt preſque qu'un réſeau. A la fin de ces mois, ſortent des papillons des deux ſexes. Le mâle plus petit, tire ſur la couleur d'agate : il eſt vif & ami du plaiſir. La femelle eſt d'un blanc ſale : quoique pourvue d'aîles, elle ne vole point ; elle eſt lourde, maſſive, & ſurchargée du poids de ſes œufs, qu'elle diſpoſe avec le même art que la *Chenille commune*. Voyez à l'article CHENILLE COMMUNE.

C'eſt vers le mois d'Août que l'on peut remarquer ſur le tronc des arbres, des plaques larges de plus d'un pouce, & couvertes d'un poil gris blanc : ce ſont là les nids des œufs qu'il faut détruire, ſi l'on ne veut, dès le printems, en voir ſortir nombre de chenilles, qui ſe diſperſent à l'inſtant de leur naiſſance pour ne plus ſe réunir, & qui vont ravager les vergers.

CHENILLE DU PIN. C'eſt une eſpece de chenille qui a été miſe, par M. de Réaumur, au rang des proceſſionnaires. Elle ſe trouve aux environs de Forges, dans le pays de Gex, entre le Mont-Jura & la Suiſſe. Ces chenilles ſont velues, d'une couleur rouſsâtre, longues d'environ quinze lignes. Les divers avantages qu'elles réuniſſent, pourroient nous les rendre très utiles. Elles filent en ſociété des cocons de la groſſeur d'un melon ordinaire, dont on peut tirer de fort belle & bonne ſoie : elles ne s'attachent point à d'autres arbres que les pins ſauvages ; arbres communs en France, & qui croiſſent dans les lieux les plus ſtériles ; mais il eſt difficile de détacher ces cocons des arbres, car ils ont toujours pour centre une branche de l'arbre

droite, & ſemblable à une quenouille à filer. Le plus court ſans doute, ſeroit de couper les branches. Les jeunes chenilles travaillent de concert, depuis le printems juſqu'à l'entrée de l'hiver, & même quelque tems après les premieres neiges; ce qui fait préſumer qu'elles pourroient fournir de la ſoie preſque toute l'année dans la partie méridionale du Royaume, comme la Provence, le Bas Languedoc & le Rouſſillon. Si cette conjecture étoit vraie, de quelle utilité ſeroient ces inſectes! Si les chenilles ſont en état de fournir de la ſoie à raiſon de leur nourriture, ces arbres étant vivaces, la nourriture ne leur manque en aucun tems. Ce ne ſera que le tems qui pourra nous apprendre le ſuccès de ſemblables expériences. M. de la Rouviere, Auteur d'un Mémoire ſur ces chenilles, paroît n'avoir eu aucune connoiſſance du papillon; il penſe même que cette chenille ne devient jamais papillon: mais il me ſemble que dans l'hiſtoire des inſectes, on ne connoît aucune véritable chenille qui ne ſe change en papillon. Comment celle-ci ſe multiplieroit-elle, puiſque toute chenille eſt dépourvue des parties propres à la génération.

On fit, il y a quelques années, de très bons bas de la ſoie en queſtion, quoiqu'elle ne fût ni décreuſée, ni dévidée, mais arrachée à la main & filée. L'art ne pourroit-il pas travailler ici avec ſuccès à perfectionner l'ouvrage de la Nature? Cette ſoie eſt très forte & d'un blanc argenté, ſur-tout lorſqu'on a ſoin de la ramaſſer avant les neiges. On a vu des cocons de ſoie ſur les pins qui ſont dans le Jardin du Roi à Montpellier. Avec quel plaiſir tout bon Citoyen verroit-il s'élever cette nouvelle branche de commerce, dans les endroits plantés de pins, dits vulgairement *Pinades?* Mais le Gouvernement ſeul a le pouvoir d'animer & d'encourager les premieres tentatives, qui ſont toujours difficiles & diſpendieuſes.

CHENILLE PROCESSIONNAIRE. C'eſt une des eſpeces de chenilles qui vivent en ſociété pendant toute leur vie. Chaque couvée, qui comprend depuis cinq juſqu'à ſept cents individus, ne ſe déſunit jamais. La proceſſionnaire eſt d'une moyenne grandeur: elle eſt d'un brun preſque noir au-deſſus du dos, & blanchâtre ſur les côtés & ſur le ventre, chargées ſur le dos de poils blanchâtres, & très longs, diſpoſés en aigrettes; ces chenilles choiſiſſent par préférence les chênes, ceux ſur-tout qui ſont ſur les lizieres. Elles filent de concert une toile, qui leur ſert de domicile, où elles vivent & travaillent en bonne intelligence; ce n'eſt que la nuit qu'elles ſortent de leur nid pour ſe promener & aller ronger les feuilles de chêne des environs. La proviſion leur manque-t-elle, elles ſe mettent en marche le ſoir pour paſſer d'un chêne à un autre.

C'eſt un ſpectacle fort agréable pour un amateur d'hiſtoire naturelle, de les ſurprendre dans leurs voyages. On les voit obſerver, pendant toute leur route, une marche réglée. Il y en a toujours une en tête qui eſt comme le chef de la troupe; celle-ci eſt ſuivie immédiatement de deux autres qui marchent de front; ces deux-là le ſont de trois, qui le ſont de quatre, & ainſi de ſuite, tant que la largeur du terrein le permet. L'ordre de cette marche

n'eſt pas toujours le même : il varie quelquefois ; mais toujours obſervent-elles de tenir leurs rangs ſi ſerrés, que les ſoldats les mieux diſciplinés ne marchent pas avec plus d'ordre. La régularité de leurs marches leur a fait donner, par M. Réaumur, le nom de *Proceſſionnaires* ou *Evolutionnaires*.

Après avoir paſſé ainſi les deux tiers de leur vie à aller de place en place, elles filent, pour leur dernier domicile, une toile qu'elles doublent & redoublent : elles y pratiquent deux ouvertures, l'une pour entrer & l'autre pour ſortir ; c'eſt ſous cette tente qu'elles conſtruiſent chacune leurs coques, dont l'aſſemblage forme des eſpeces de gâteaux. Ce nid reſſemble à une vieille toile d'araignée. Quoiqu'aſſez remarquable par ſon volume, car il a quelquefois plus d'un pied & demi de long ſur près d'un demi-pied de large, lorſqu'on le regarde ſans attention on le confond facilement avec de groſſes boſſes qui ſe forment ſur le tronc des arbres.

Cette eſpece de chenille eſt fort velue, & plus dangereuſe que toutes les autres. Les nids qu'elle forme ſont encore plus à craindre par les démangeaiſons qu'ils peuvent cauſer. Ces eſpeces de chenilles font entrer dans la compoſition de leurs coques, les poils dont elles étoient couvertes. Ces poils qui, lorſqu'ils étoient ſur l'animal, étoient doux, ſoyeux, ſe durciſſent, ſe réduiſent en pointes très fines ; enſorte que lorſqu'on vient à enlever ou à ouvrir ces nids, il s'éleve un nuage de ces petites pointes, qui entrent dans la peau de ceux qui ſont aux environs, & ils y occaſionnent de fortes demangeaiſons : ſi même il arrive qu'ils s'attacheut à des parties délicates, telles que les paupieres, ils y cauſent des inflammations qui durent quatre ou cinq jours. M. de Réaumur a éprouvé une fois, avec ſuccès, de frotter rudement avec du perſil, les endroits douloureux ; ce qui a adouci ſur-le-champ les demangeaiſons cuiſantes, & les a rendues de peu de durée. Cet avis n'eſt pas hors de propos pour les Amateurs d'Hiſtoire Naturelle.

Les papillons qui naiſſent de ces eſpeces de chenilles, ſont des phalênes, qui portent leurs aîles en toît : ils n'ont point de trompe ; leurs antennes ont des barbes. Les couleurs de leurs aîles ſont mêlées de gris & de noir, diſpoſées par ondes & par taches. Le mâle & la femelle ne different preſque point l'un de l'autre.

CHENILLE DU SAULE A DOUBLE QUEUE. C'eſt une eſpece de chenille aſſez rare & des plus curieuſes, tant par ſes attitudes ſingulieres, que par le biſare arrangement de ſes couleurs, & le jeu de ſes queues. Cette eſpece de chenille dans ſon enfance eſt entiérement noire : on remarque ſur ſa tête deux eſpeces de cornes, qui ont aſſez l'air de longues oreilles ; à la ſeconde mue, on peut obſerver que ces longues oreilles ne ſont que des tubercules ſurmontés d'un petit bouquet de poil ; au troiſieme & dernier changement de peau, on les voit abſolument diſparoître. Si la nature ne fait rien en vain, il faut que ces tubercules, d'un uſage d'abord utile à la chenille, mais inconnu pour nous, lui deviennent pour lors inutiles.

Dès l'enfance de cette chenille, ainſi qu'à l'âge où elle a pris toute ſa longueur qui eſt de deux pouces & plus, on obſerve à ſa partie poſtérieure une

double queue. Elle consiste en deux tuyaux droits, un peu plus gros à leur origine qu'à l'autre bout, de matiere solide, mais creux, hérissés en dehors du côté du dos de plusieurs rangs d'épines. La chenille fait sortir de ces étuis des filets couleur de pourpre, qu'elle allonge, racourcit, replie & fait jouer en tous sens à volonté, il paroît que ces queues lui servent d'armes défensives. M. de Réaumur surprit un jour une de ces chenilles dans l'instant où une mouche vint se poser sur son corps; aussi-tôt elle fit sortir avec vîtesse un de ces filets, & le dirigea à l'endroit où étoit la mouche, comme si elle eût voulu lui donner un coup de fouet, & la mouche partit sur-le-champ.

Cette espece de chenille marche peu, son attitude approche un peu de celle qu'on a nommée *sphinx*. Les parties charnues du premier anneau lui forment comme une espece de coeffe, où le blanc, le couleur de rose & le noir se trouvent mélangés. Suivant les observations de M. Geer correspondant de l'Académie, cette chenille a auprès de la tête une fente transversale, d'où elle fait sortir, lorsqu'on la touche, quatre especes de mamellons charnus, qui lancent au loin une liqueur dont on verra l'usage ci-dessous. La partie supérieure du corps, est d'un pourpre de diverses nuances; ces chenilles font leur nourriture ordinaire de feuilles de saule; mais, dit M. Bazin, elles me firent voir un jour que leur goût n'étoit pas fixé à ces especes de feuilles. J'en trouvai deux qui rongeoient de grand appétit une feuille de papier qu'un valet avoit laissée par mégarde dans le poudrier où je les nourrissois.

Cette chenille est de celles qui font leur premier repas de la peau qu'elles viennent de quitter; elle ne se dépouille point de sa peau, à la maniere des autres, en la faisant gonfler & crever sur le dos; son vieux crâne se détache d'abord de sa tête en entier comme un bonnet: on voit avec étonnement que cette tête grossit un moment après au point d'être trois fois plus grosse qu'elle n'étoit sous son ancien crâne. La chenille se retire de la vieille peau comme d'un sac. Quelquefois elle perd dans cette opération une de ses queues ou elle les retire mutilées, tant elles se détachent difficilement de leurs étuis. Cette perte ne fait point mourir la chenille, & le papillon qui en naît n'est point mutilé, parceque la queue est une de ces parties qui deviennent inutiles à la chenille lorsqu'elle est dans l'état de chrysalide.

La chenille du saule mise dans une boîte de bois, la ronge pour s'y creuser une espece de cavité qui fait partie de sa coque; elle en forme l'autre partie avec les copeaux qu'elle cimente au moyen d'une gomme soyeuse; elle se trouve ainsi renfermée dans une coque de bois très dure & très solide: c'est dans ce tombeau qu'elle subit ses métamorphoses. Après y avoir resté plusieurs mois, le papillon se prépare à en sortir, & il en vient à bout, quoique dépourvu d'armes tranchantes.

M. Bonnet a observé, dans un mémoire imprimé dans le deuxieme tome de ceux présentés à l'Académie, que la liqueur dont nous avons parlé, étoit un véritable acide. Elle rougit les fleurs de chicorée sauvage, elle fait sur la langue l'impression du vinaigre, elle coagule le sang dans une légere plaie;

si l'on verse une goutte de cette liqueur dans l'esprit-de-vin, il se fait une coagulation sensible. Ces caracteres d'acide bien marqués doivent attirer l'attention des personnes qui croient que le corps animal ne contient aucun acide hors des premieres voies. Outre les divers usages d'utilité que cette liqueur a vraisemblablement pour cette chenille, il paroît qu'elle sert aussi de dissolvant au papillon pour rammollir le tissu de sa coque & se faire jour : la preuve en est que M. Bonnet a rammolli très sensiblement des portions de coques de cette chenille, sur lesquelles il a fait tomber de cette liqueur.

M. Lyonet, Avocat & déchifreur des Patentes à la Cour des Etats Généraux des Provinces Unies, a sans doute trouvé dans cette espece de chenille des proportions qui lui ont paru favorables aux observations anatomiques ; il en a fait, il y a sept ans, une exacte anatomie, qu'il a exposée en figure dans un ouvrage in-4°. avec des détails qui font tout à la fois l'éloge de sa patience & de son talent : reste à savoir si toutes les chenilles des diverses contrées se ressemblent au point de rendre générale la conséquence que M. Lyonet prétend tirer d'après la seule espece qu'il a analysée.

CHENILLE surnommée LE SPHINX. On lui a donné ce nom à cause de son port assez ressemblant à celui que les Peintres & les Sculpteurs donnent ordinairement à l'animal fabuleux qui porte ce nom. Cette chenille est rase & de la plus grande espece : lorsqu'elle est parvenue à son entier accroissement (qui arrive ordinairement vers la fin d'Août,) elle est longue de trois pouces & plus ; elle est d'un beau verd, ornée de chaque côté de sept grandes boutonnieres, partie blanches, partie gris de lin. Sa tête est ceinte d'un ruban noir ; elle porte une corne sur l'extrémité du corps : on la trouve ordinairement sur le troesne, quoiqu'elle puisse se nourrir aussi de feuilles de lilas & de pommier. Lorsqu'elle n'est point occupée à manger, elle porte sa tête haute, ce qui la fait ressembler au sphinx.

En Septembre quand cette chenille est prête à se métamorphoser, ses belles couleurs commencent à disparoître ; elle entre dans la terre, elle en lie les parties avec quelques fils, & s'y change en une de ces chrysalides remarquables par une espece de nez fait en trompe qui leur pend sur la poitrine. De cette chrysalide sort, dix à onze mois après, un papillon nocturne fort beau ; ses aîles qu'il porte bien étendues, laissent appercevoir le dessus de son corps, dont chaque anneau, séparé par un bordé noir, est orné d'un couleur de rose nué. Ses aîles inférieures qui sont les plus belles, sont en partie d'un rouge tirant sur le couleur de rose, dont les nuances sont variées. Le dessus des aîles supérieures a plus de brun, mais relevé d'ondes rougeâtres, & de taches ondées d'un beau noir.

CHENILLE DU TITHIMALE. Cette chenille mérite d'être connue pour sa beauté. Parvenue à sa grosseur naturelle, elle a quelquefois trois pouces & demi de longueur. Elle est parfaitement rase, les anneaux de son corps sont d'un beau noir piqueté de points jaunes. Chaque anneau est séparé par une bande d'un noir velouté, & cette bande est ornée de trois taches, dont deux sont blanches & une rouge. Une raie rouge regne le long de son dos ;

ſes jambes, le deſſous de ſon ventre, le chaperon qui couvre ſon anus, les deux tiers de la corne qu'elle porte à ſon extrémité extérieure, & ſa tête, ſont d'un beau rouge ; toutes ces couleurs ont le luiſant du vernis. Dans la premiere jeuneſſe, les couleurs de cette chenille ſont plus douces : les parties que nous avons dit être d'un beau noir, ſont d'abord d'un verd tendre, & celles qui parviennent au rouge, ne ſont d'abord que d'un beau jaune.

Cette belle chenille eſt commune dans certains cantons ; on ne la trouve ordinairement que ſur le tithimale à feuilles de cyprès. Au défaut des feuilles de cette plante, on peut lui donner des feuilles de l'eſpece de tithimale que les payſans nomment *Epurge*, & dont le lait a beaucoup plus d'âcreté. Cet inſecte boit avec délice un lait qui laiſſe ſur nos organes une impreſſion de feu inſupportable, & qui nous purgeroit avec la derniere violence. C'eſt dans les mois de Mai & de Juin que l'on trouve cette eſpece de chenille, qui dans la même année donne une ſeconde génération. Elle file ſa coque en terre, & il en ſort un papillon fort beau : mais les couleurs de la femelle ſont plus brillantes ; ſes aîles ſont d'une belle couleur d'olive, relevée par un rouge de lilas ; ces couleurs ont un œil velouté qui contribue encore à les embellir. Ce papillon eſt nocturne, il ne s'éveille qu'après le ſoleil couché, ſon vol eſt remarquable en ce qu'il eſt droit & roide, il reſſemble tout-à-fait à celui d'un oiſeau.

CHENILLE A TUBERCULES. C'eſt la plus belle eſpece de chenilles : elle tire ſon ornement de boutons étoilés que l'on nomme tubercules. On rencontre une de ces eſpeces de chenilles ſur le poirier, ſa longueur eſt quelquefois de trois pouces & plus, elle eſt d'un verd un peu jaunâtre, la tête de ces tubercules eſt d'un bleu de turquoiſe : on ſeroit tenté de les prendre pour autant de pierreries, ils ſont environnés de cinq poils fort courts qui forment une étoile, du centre de laquelle s'éleve un long poil terminé par un petit bouton : un chaperon rouge recouvre ſon anus.

Cette chenille ſe file une groſſe coque qui préſente des ſingularités intéreſſantes, ainſi qu'on le verra à la fin de cet article. De la chryſalide renfermée dans cette coque, & qui y paſſe l'hiver, on voit ſortir au mois de Mai un papillon ſuperbe de la plus grande eſpece qui porte le nom de *Grand Paon*. On l'apperçoit rarement dans les jardins pendant le jour, parceque c'eſt un papillon nocturne. Pluſieurs nuances de brun, de gris, de rougeâtre, ſont agréablement mélangées ſur ſes aîles, qui ont quelquefois, étant étendues, cinq pouces de longueur : on remarque principalement ſur ſes aîles quatre grands yeux très bien nuancés. Sa grandeur le fait facilement diſtinguer du *moyen Paon* & du *petit Paon*, dont les couleurs aſſez ſemblables ſont plus claires : les chenilles d'où viennent ces papillons ſont à tubercules.

Sur une de ces chenilles de couleur verte, à tubercules jaunes, ou couleur de roſe, & ornée de bandes d'un noir velouté, s'attache une petite mouche griſe à tête rouge, du genre des *ichneumons*, qui dépoſe ſes œufs

& les cole ſur le corps de la chenille : on peut les y obſerver comme des points blancs. Lorſque les vers ſont éclos, ils percent la chenille & s'introduiſent dans ſon corps pour ſe nourrir de ſa ſubſtance. C'eſt ainſi que l'attente du curieux qui les éleve, eſt ſouvent trompée. Ces chenilles ſont rares; par conſéquent font peu de dégats.

La chenille à tubercules conſtruit une coque dont la ſtructure eſt des plus admirables. Tous les cas, tous les inconvéniens ſont prévenus dans la conſtruction de cette coque; la chenille s'y met à l'abri de l'inſulte des inſectophages, qui pourroient l'attaquer pendant ſon nouvel état de foibleſſe qui dure neuf mois. Elle ſe ménage le moyen de ſortir d'une priſon ſi forte & ſi bien cloſe, par la même ouverture qui empêche tout autre inſecte d'y entrer, & qu'elle ſe ménage en la filant, comme ſi elle avoit pu prévoir qu'étant papillon, elle ne ſera point pourvue d'organes propres à en percer les murs. Cette coque eſt tiſſue de ſoie brune & faite en forme de poire. La pointe de cette poire eſt terminée par des bouts de fils réunis en pointe, mais qui ne ſont point collés les uns contre les autres. Dans l'intérieur de la coque ſe trouve un ſecond rang de pointes diſpoſées de même & ayant le même jeu. Ces fils imitent fort bien les oſiers de ces naſſes diſpoſées comme pluſieurs entonnoirs rentrant les uns dans les autres; le poiſſon y entre facilement, parceque les baguettes ſe prêtent; mais lorſqu'il eſt paſſé, elles ſe réuniſſent en pointe, lui piquent le nez, & lui ferment le paſſage par où il étoit entré. Ce que nous faiſons pour attraper le poiſſon; cette chenille le fait pour n'être point attrappée par ſes ennemis. Les fils réunis en pointe qui ferment l'extrémité de ſa coque, empêchent l'ennemi d'entrer. Le papillon veut-il ſortir? Il ne fait qu'un léger effort pour écarter ces fils qui étant ſouples, prêtent comme des reſſorts, & reviennent à leur premier état lorſque le papillon en eſt ſorti; en ſorte qu'on ne peut diſtinguer qu'au poids une coque vuide d'une coque pleine. Cette coque a été très bien nommée *coque en naſſe*.

L'on voit, par ce détail ſur les chenilles, combien il eſt agréable de ſuivre la chryſalide dans ſes progrès, juſqu'au moment où elle devient papillon. *Voyez* CHRYSALIDE & PAPILLON.

CHENILLE-PLANTE, *Scorpioides*. On donne ce nom à une plante rampante qui croît aux lieux ſecs & arides du Languedoc, & qui pouſſe des tiges velues à la hauteur d'un pied, revêtues de quelques feuilles ſemblables à celles de la percefeuille. Ses fleurs ſont petites, légumineuſes & jaunes, il leur ſuccede des gouſſes velues, de couleur obſcure, & qui ont la figure d'une chenille roulée ſur elle-même, d'où eſt venu le nom de cette plante. Chacune de ces gouſſes eſt compoſée de pluſieurs pieces attachées bout à bout & contenant chacune une ſemence taillée en rein : cette plante eſt alexipharmaque.

CHERIMOLIA. Arbre que l'on cultive avec grand ſoin dans le Pérou, parceque les Indiens eſtiment ſon fruit le meilleur du pays, & ſi ſain qu'on en donne à manger aux malades. Le *cherimolia* croît à la hauteur de douze

pieds : ses feuilles sont alternes, grandes, de figure ovale, d'un beau verd en dessus, & traversées dans leur longueur d'une côte assez élevée qui donne beaucoup de nervures. La fleur est triangulaire, blanche en dedans & verdâtre en dehors. Son fruit est taillé en cœur comme celui du Guanabane, & de couleur brune dans sa maturité. La chair en est blanche semblable à de la bouillie, douçâtre & mêlée de plusieurs semences.

CHERMES. *Voyez* KERMÈS.

CHERSÆA. Espece de *Dipsade*. C'est un serpent des plus dangereux, en ce que la morsure qu'il fait est brûlante comme du feu & même mortelle. Celui qui en est mordu, reste immobile comme par une espece d'enchantement : il est attaqué de sanglots, change de couleur, se sent étourdi, perd la connoissance ; ses membres se glacent ; il s'endort ; bientôt il est attaqué de palpitations de cœur, de grandes douleurs ; ses poils tombent & ses chairs pourrissent : il devient ensuite affligé du cours de ventre, & meurt bientôt après.

CHERVI ou GYROLE, *Sisarum*. C'est une plante qu'on cultive dans les jardins potagers, & qui fleurit au mois de Juin. Sa racine est composée de plusieurs navets ridés, faciles à casser, longs de six pouces, gros comme le doigt, attachés à un collet en maniere de tête, de couleur blanche, d'un goût très doux, sucré, agréable, & bons à manger. Ses tiges sont cannelées, grosses, & hautes de deux pieds : ses feuilles sont petites, vertes, légerement crenelées, & attachées plusieurs à une côte, comme au panais. Ses fleurs naissent en ombelles aux sommités : elles sont odorantes & disposées en rose. Ces fleurs sont suivies de petits fruits, composés chacun de deux graines oblongues, un peu plus grandes que celles du persil, étroites, cannelées sur le dos, & de couleur obscure.

Les racines de chervi sont d'usage sur les meilleures tables, frittes, cuites dans le lait, dans les bouillons, &c. Pline le Naturaliste nous apprend que l'Empereur Tibere les aimoit tellement, qu'il les exigeoit des Allemands en forme de tribut annuel. Boherraave, dans son Traité des plantes du Jardin de Leyde, regarde ces racines non-seulement comme vulnéraires, mais comme le meilleur remede que l'on puisse employer pour le crachement & le pissement de sang. La racine de *chervi* est une de celles dont M. Margraff a retiré un beau sucre blanc, peu inférieur à celui des cannes à sucre. *Voyez l'Hist. de l'Acad. de Berlin.*

CHEVAL, *Equus*, animal quadrupede, du genre des solipedes, connu de tout le monde par la beauté de sa taille, le courage, la force, la docilité de son caractere, & l'utilité infinie dont il est à l'homme.

La domesticité du cheval est si ancienne, qu'on ne trouve plus de chevaux sauvages dans toutes les parties de l'Europe. Ceux que l'on voit par troupes en Amérique, sont des chevaux domestiques & Européens d'origine, que les Espagnols y ont transportés, & qui s'y sont multipliés ; car cette espece d'animaux manquoit au Nouveau Monde ; ainsi que les Espagnols le remarquerent d'abord par la frayeur des Mexicains & des Peruviens, qui, les

voyant montés ſur des chevaux, les prirent pour des Dieux. Ces animaux ſe ſont très bien multipliés dans ce climat. On en voit quelquefois dans l'Iſle de Saint-Domingue, des troupes de plus de cinq cents qui courent tous enſemble. Lorſqu'ils apperçoivent un homme, ils s'arrêtent tous; l'un d'eux s'approche à une certaine diſtance, ſouffle des naſeaux, prend la fuite, & tous les autres le ſuivent.

Ces animaux, quoique rendus à la Nature, paroiſſent, dit-on, avoir dégénéré, & être moins beaux que ceux d'Eſpagne, quoiqu'ils ſoient de cette race. Peut-être ce climat leur eſt-il moins favorable pour l'élégance de la forme. Quoi qu'il en ſoit, ces chevaux ſauvages ſont beaucoup plus forts, plus légers & plus nerveux que la plupart des chevaux domeſtiques : ils ont, dit M. de Buffon, ce que donne la Nature, la force & la nobleſſe; les autres n'ont que ce que l'art peut donner, l'adreſſe & l'agrément.

Le naturel de ces animaux n'eſt point féroce; ils ſont ſeulement fiers & ſauvages. Ils prennent de l'attachement les uns pour les autres : ils ne ſe font point la guerre entr'eux, & vivent en paix, parceque leurs appétits ſont ſimples & modérés, & qu'ils ont aſſez pour ne ſe rien envier.

Les habitans de l'Amérique prennent les chevaux ſauvages dans des laqs de cordes qu'ils tendent dans les endroits que ces animaux fréquentent : ſi le cheval ſe prend par le col, il s'étrangle lui-même ſi on n'arrive pas aſſez tôt pour le ſecourir. On attache l'animal fougueux à un arbre, & en le laiſſant deux jours ſans boire ni manger, on le rend docile; & même avec le tems, il devient ſi peu farouche, que s'il ſe trouve dans le cas de recouvrer ſa liberté, il ne devient plus ſauvage, & ſe laiſſe reprendre par ſon maître.

La plus noble conquête, dit M. de Buffon, que l'homme ait jamais faite, eſt celle de ce fier & fougueux animal, qui partage avec lui les fatigues de la guerre & la gloire des combats. Auſſi intrépide que ſon maître, le cheval voit le péril & l'affronte. Il ſe fait au bruit des armes : il l'aime; il le cherche, & s'anime de la même ardeur; il partage auſſi ſes plaiſirs à la chaſſe, aux tournois & à la courſe : il brille & il étincelle; mais docile autant que courageux, il ne ſe laiſſe point emporter à ſon feu; il ſait réprimer ſes mouvements : non-ſeulement il fléchit ſous la main de celui qui le guide, mais il ſemble conſulter ſes deſirs; & obéiſſant toujours aux impreſſions qu'il en reçoit, il ſe précipite, ſe modere ou s'arrête, & n'agit que pour y ſatisfaire. C'eſt une créature qui renonce à ſon être, pour n'exiſter que par la volonté d'un autre, qui ſait même la prévenir; qui, par la promptitude & la préciſion de ſes mouvements, l'exprime & l'exécute; qui ſent autant qu'on le deſire, & ne rend qu'autant qu'on veut; qui, ſe livrant ſans réſerve, ne ſe refuſe à rien, ſert de toutes ſes forces, s'excede, & même meurt pour mieux obéir. En un mot, la Nature lui a donné une diſpoſition d'amour & de crainte pour l'homme, avec un certain ſentiment des ſervices que nous pouvons lui rendre; & ce ſolipede connoît moins ſon eſclavage que le beſoin de notre protection.

Description des qualités essentielles qui forment un beau Cheval.

Pour juger plus surement des occasions où les défauts sont ou ne sont pas compensés par les qualités, il est à propos d'avoir dans l'esprit le modele d'un cheval parfait, auquel on puisse comparer les autres chevaux. Voici l'esquisse de ce modele.

Le cheval est, de tous les animaux, celui qui, avec une grande taille, a le plus de proportion & d'élégance dans les parties du corps. En lui comparant les animaux qui sont immédiatement au-dessus & au-dessous, on trouve que l'âne est mal fait, que le lion a la tête trop grosse, que le bœuf a la jambe trop menue, que le chameau est difforme, & que le rhinocéros & l'éléphant ne sont, pour ainsi dire, que des masses. Dans le cheval bien fait, l'attitude de la tête & du col contribue plus que celle de toutes les autres parties du corps, à donner à cet animal un noble maintien. Une belle encolure doit être longue & relevée, & cependant proportionnée à la taille du cheval. Lorsqu'elle est trop longue ou trop menue, les chevaux donnent ordinairement des coups de tête; & quand elle est trop courte & trop charnue, ils sont pesans à la main. Pour que la tête soit le plus avantageusement placée, il faut que le front soit perpendiculaire à l'horizon. La tête doit être seche, & menue sans être trop longue; les oreilles peu distantes, petites, droites, immobiles, étroites, déliées & bien plantées sur le haut de la tête; le front étroit & un peu convexe; les salieres remplies, les paupieres minces; les yeux clairs, vifs, pleins de feu, assez gros & avancés à fleur de tête; la prunelle grande; la ganache décharnée & un peu épaisse; le nez un peu arqué; les naseaux bien ouverts & bien fendus; la cloison du nez mince; les levres déliées; la bouche médiocrement fendue; le garrot élevé & tranchant; les épaules seches, plattes & peu serrées; le dos égal, uni, insensiblement arqué sur la longueur, & relevé des deux côtés de l'épine qui doit paroître enfoncée; les flancs pleins & courts; la croupe ronde & bien fournie; la hanche bien garnie; le tronçon de la queue épais & ferme; les bras & les cuisses gros & charnus; le genou rond en devant; le jarret ample & évidé; les canons minces sur le devant, & larges sur les côtés; le nerf bien détaché; le boulet menu; le fanon peu garni; le paturon gros & d'une médiocre longueur; la couronne peu élevée, la corne noire, unie & luisante; le sabot haut; les quartiers ronds; les talons larges & médiocrement élevés; la fourchette menue & maigre; & la sole épaisse & concave.

Remarques sur les perfections & imperfections d'un Cheval.

Il y a peu de chevaux dans lesquels on trouve rassemblées toutes les perfections dont on vient de parler. Lorsqu'on achete un cheval, il y a plusieurs observations à faire pour n'être point trompé, & reconnoître tous ses défauts; mais ce détail seroit déplacé ici. Comme il y a peu d'animaux qu'on

qu'on ait autant étudiés que le cheval, nous renvoyons aux sources mêmes pour prendre connoissance dans un plus grand détail, d'une multitude d'objets concernant cet animal, dont nous ne parlerons point, parcequ'ils se rapprochent plus de l'art & s'éloignent davantage de l'Histoire Naturelle. Ces sources sont : *le Nouveau Parfait Maréchal*, de M. Garsaut; *l'Ecole & les Eléments de la Cavalerie*, de M. de la Guériniere; *le Nouveau Newcastle*, par M. Bourgelat; *le Véritable & Parfait Maréchal*, par M. Solleyzel; le troisieme volume de *l'Histoire Naturelle*, de MM. de Buffon & Daubenton; *la connoissance des Chevaux; le Traité de George-Simon Winter*, petit *in-fol.* avec figures. Nous allons seulement faire, d'après M. de Buffon, quelques remarques qui pourront mettre en état de juger des perfections ou imperfections d'un cheval.

On juge assez bien du naturel & de l'état actuel de l'animal par le mouvement des oreilles. Il doit, lorsqu'il marche, avoir la pointe des oreilles en avant. Un cheval fatigué a les oreilles basses; ceux qui sont coleres & malins portent alternativement l'une des oreilles en avant, & l'autre en arriere : tous portent l'oreille du côté où ils entendent quelque bruit; & lorsqu'on les frappe sur le dos ou sur la croupe, ils tournent les oreilles en arriere. Les chevaux qui ont les yeux enfoncés ou un œil plus petit que l'autre, ont ordinairement la vue mauvaise : ceux dont la bouche est seche, ne sont pas d'un aussi bon tempérament que ceux dont la bouche est fraîche & devient écumeuse sous le mors.

Le cheval de selle doit avoir les épaules plattes, mobiles & peu chargées; le cheval de trait au contraire doit les avoir grosses, rondes & charnues : si cependant les épaules d'un cheval de selle sont si seches, qu'elles avancent trop sous la peau, c'est un défaut qui désigne que les épaules ne sont pas libres, & que par conséquent le cheval n'est pas propre à supporter la fatigue. Un autre défaut pour le cheval de selle, est d'avoir le poitrail trop avancé, & les jambes de devant retirées en arriere, parcequ'alors il est sujet à s'appuyer sur la main en galoppant, & même à broncher & à tomber. Lorsque les jambes du cheval sont trop longues, il n'est pas assuré sur ses pieds; si elles sont trop courtes, il est pesant à la main. On a remarqué que les juments sont plus sujettes que les chevaux à être basses du devant; & que les chevaux entiers ont le cou plus gros que les juments & les hongres.

Les yeux des chevaux sont sujets à plusieurs défauts qu'il est quelquefois difficile de reconnoître. Lorsque l'œil est sain, on doit voir à travers la cornée deux ou trois taches couleur de suie au-dessus de la prunelle; car pour voir ces taches il faut que la cornée soit claire, nette & transparente. La prunelle petite, longue & étroite, ou environnée d'un cercle blanc, désigne un mauvais œil : lorsque l'œil a une couleur bleue-verdâtre; la vue est certainement trouble.

Moyen de juger de l'âge des Chevaux.

Une des choses les plus importantes à connoître, lorsqu'on achete un

cheval, est son âge : les salieres creuses n'en sont qu'un indice équivoque, puisqu'elles le sont quelquefois dans de jeunes chevaux engendrés de vieux étalons : c'est par les dents qu'on peut en avoir une connoissance sûre. Le cheval en a quarante, vingt-quatre machelieres, quatre canines, & douze incisives. Quinze jours après la naissance du poulain, les dents commencent à lui pousser : ces dents de lait tombent en différents tems, & sont remplacées par d'autres. A l'âge de quatre ans & demi, les dernieres dents de lait tombent & sont remplacées par d'autres : ce sont ces dernieres qui marquent l'âge du cheval. Elles sont au nombre de quatre, & aisées à reconnoître ; ce sont les troisiemes, tant en haut qu'en bas, à les compter depuis le milieu de l'extrémité de la mâchoire. On les nomme avec raison les *Coins*, car elles sont effectivement aux quatre coins qui bornent les dents incisives. Ces dents sont creuses, & ont une marque noire dans leur concavité : à quatre ans & demi elles ne débordent presque pas au-dessus de la gencive, & le creux est fort sensible : à six ans & demi il commence à se remplir ; la marque commence aussi à diminuer & à se rétrécir, & toujours de plus en plus jusqu'à sept ans & demi ou huit ans, que le creux est tout-à-fait rempli & la marque noire effacée. Lorsque ces dents, que l'on nomme les *Coins*, ne donnent plus connoissance de l'âge du cheval, on cherche à en juger par les quatre dents canines. Jusqu'à l'âge de six ans, ces dents sont fort pointues ; à dix ans celles d'en haut paroissent émoussées, usées, & longues parcequ'elles sont déchaussées, la gencive se retirant avec l'âge ; & plus elles le sont, plus le cheval est âgé. De dix jusqu'à treize ou quatorze ans, il y a peu d'indices de l'âge, mais alors quelques poils des sourcils commencent à devenir blancs. Il y a des chevaux dont les dents sont si dures, qu'elles ne s'usent point, & sur lesquelles la marque noire ne s'efface jamais ; mais ces chevaux, qu'on appelle *Béguts*, sont aisés à reconnoître par le creux de la dent qui est absolument rempli, & par la longueur des dents canines. On a remarqué qu'il y a plus de juments que de chevaux qui soient dans ce cas.

Comme la durée de la vie des animaux est proportionnelle au tems de leur accroissement, le cheval dont l'accroissement se fait en quatre ans, peut vivre six ou sept fois autant, c'est-à-dire vingt-cinq ou trente ans, & même plus.

Des allures du Cheval.

Le pas est l'allure la plus lente du cheval ; il doit cependant être assez prompt. Il ne le faut ni allongé ni raccourci : ce mouvement est le plus doux pour le cavalier. La marche du cheval est d'autant plus légere, que ses épaules sont plus libres : il faut que le mouvement de sa jambe soit facile, hardi : quand la jambe retombe, le pied doit être ferme, & appuyer également sur la terre sans que la tête soit ébranlée ; car si la tête baisse, elle désigne la foiblesse des jambes. Le pas est un mouvement très doux pour le cavalier, parceque cette marche se fait en quatre tems qui se succedent immédiatement ; car le pied droit de devant part le premier, & est

ſuivi à peu de diſtance du pied gauche de derriere, auquel ſuccede le pied gauche de devant, & à celui-là le pied droit de derriere. Dans cette eſpece de mouvement, le centre de gravité du corps de l'animal ne ſe déplace que foiblement & reſte toujours à-peu-près dans la direction des deux points d'appui qui ne ſont pas en mouvement. Le cavalier eſt d'autant plus doucement, que les mouvements du cheval ſont égaux & uniformes dans le train de devant & dans celui de derriere; & en général les chevaux dont le corps eſt long, ſont plus commodes pour le cavalier, parceque ſon corps ſe trouve plus éloigné du centre des mouvements.

Lorſque le cheval trote, les pieds partent de même que dans le pas, avec cette différence que les pieds oppoſés tombent enſemble, ce qui ne fait que deux tems dans le trot, & un intervalle. La dureté du trot vient de la réſiſtance que fait la jambe de devant lorſque celle de derriere ſe leve.

Dans le galop il y a ordinairement trois tems & deux intervalles : comme c'eſt une eſpece de ſaut, toute la force vient des reins. La jambe gauche de derriere part la premiere, & fait le premier tems : la jambe droite de derriere & la jambe gauche de devant tombent enſemble, c'eſt le ſecond tems; enſuite la jambe droite de devant fait le troiſieme tems. Dans le premier intervalle, quand le mouvement eſt vîte, il y a un inſtant où les quatre jambes ſont en l'air en même tems, & où l'on voit les quatre fers du cheval à la fois. il réſulte donc de ces mouvements, que la jambe gauche qui porte tout le poids & qui pouſſe les autres en avant, eſt la plus fatiguée. Il ſeroit à propos d'exercer les chevaux à galoper indifféremment des deux pieds de derriere, le cheval en ſoutiendroit plus long-tems cet exercice violent. Les chevaux qui, dans le galop, levent bien haut les jambes de devant, avancent moins que les autres, & fatiguent davantage : auſſi c'eſt à quoi l'on a grand ſoin d'exercer le cheval au manege. Le pas, pour être bon, doit être prompt, léger & sûr. Le trot, prompt, ferme & ſoutenu. Le galop, prompt, sûr & doux.

L'amble eſt une allure que l'on regarde comme défectueuſe & non naturelle; car c'eſt celle que prennent les chevaux uſés lorſqu'on les force à un mouvement plus prompt que le pas, & les poulains qui ſont encore trop foibles pour galoper. Dans cette allure qui eſt très fatigante pour le cheval & très douce pour le cavalier, les deux jambes du même côté partent en même tems pour faire un pas, & les deux jambes de l'autre côté en même tems pour faire un ſecond pas. Ce mouvement progreſſif revient à-peu-près à celui des bipedes : dans cette allure du cheval, deux jambes d'un côté manquent alternativement d'appui, & ces chevaux ſont dès-lors plus ſujets à tomber.

L'entrepas & l'aubin ſont deux allures qui ſont mauvaiſes, & qui viennent l'une & l'autre d'excès de fatigue & de foibleſſe des reins du cheval. L'entrepas tient du pas & de l'amble, & l'aubin du trot & du galop. Les chevaux de Meſſagerie prennent l'entrepas au-lieu du trot; & les chevaux de poſte, l'aubin au-lieu du galop, à meſure qu'ils ſe ruinent.

Des Haras.

Les chevaux rendent de si grands services, qu'on s'est attaché à les multiplier, à s'en procurer de belles races, & à prendre soin de leur éducation. Il y a des *Haras* dans plusieurs Provinces. Pour établir un haras, il faut choisir un bon terrein & un lieu convenable : on le divise en plusieurs parties qu'on ferme de fossés & de bonnes haies. On met les juments pleines & celles qui alaitent leurs poulains, dans la partie où le pâturage est le plus gras : on met celles qui n'ont point été couvertes, dans un canton de pâturage moins gras, parceque si elles prenoient trop d'embonpoint, elles seroient moins propres à la génération. On renferme enfin les jeunes poulains entiers ou hongres, dans la partie du terrein la plus seche & la plus inégale, pour les accoutumer à l'exercice & à la sobriété. L'expérience a même appris que les chevaux sont d'autant plus nerveux & d'un tempérament d'autant plus fort, qu'ils ont été élevés dans un terrein plus sec. On laisse les chevaux dans ces pâturages pendant tout l'été; mais en hiver on les enferme dans des écuries dans lesquelles on les laisse en liberté.

Dès l'âge de deux ans ou deux ans & demi, le cheval est en état d'engendrer; & les juments, comme toutes les autres femelles, sont encore plus précoces que les mâles : mais ces jeunes chevaux ne produisent que des poulains mal conformés & mal constitués. On ne doit permettre au cheval de trait l'usage de la jument, qu'à quatre ans ou un peu plus, & qu'à six ou sept ans aux chevaux fins, parceque ces derniers sont plus long-tems à se former. Les juments peuvent avoir un an de moins. Elles sont en chaleur depuis la fin de mars jusqu'à la fin de Juin : le tems de la plus forte chaleur ne dure guere que quinze jours ou trois semaines. Il faut profiter de ce tems pour leur donner l'étalon, que l'on doit choisir beau, bien fait, sain par-tout le corps; qui, outre toutes les belles qualités extérieures, ait encore toutes les bonnes qualités intérieures, du courage, de la docilité, de l'ardeur; car on a remarqué que le cheval communique par la génération toutes ses bonnes & mauvaises qualités naturelles & acquises. Dans ces climats, la jument contribue moins que l'étalon à la beauté du poulain; mais elle contribue peut-être plus à son tempérament : c'est pourquoi il faut choisir des juments qui soient bonnes nourrices & d'une excellente constitution.

Lorsqu'on a choisi un étalon qui a toutes les qualités requises, & que les juments qu'on veut lui donner sont rassemblées, il faut avoir un autre cheval entier qui ne servira qu'à faire connoître les juments qui sont en chaleur. On fait passer toutes les juments, l'une après l'autre, devant ce cheval entier. Il veut les attaquer toutes : celles qui ne sont point en chaleur se défendent; il n'y a que celles qui y sont qui se laissent approcher; mais au lieu de le laisser approcher tout-à-fait, on le retire, & on lui substitue le véritable étalon. On a soin de déferrer la jument, car il y en a qui sont chatouilleuses, & qui ruent à l'approche de l'étalon. Un homme tient la jument par le licol, & deux autres conduisent l'étalon par des longes. On aide à

l'accouplement, en détournant la queue de la jument; car un seul crin qui s'opposeroit, pourroit blesser l'étalon dangereusement. On reconnoît que l'acte de la génération a été réellement consommé, lorsque dans les derniers moments de la copulation, le tronçon de la queue de l'étalon a eu un mouvement de balancier près de la croupe; car ce mouvement accompagne toujours l'émission de la liqueur séminale qui est très abondante dans ces animaux.

Quoiqu'un bon étalon puisse suffire à couvrir tous les jours une fois pendant les trois mois que dure la monte, il vaut mieux ne lui donner qu'une jument tous les deux jours, pour le ménager davantage. Un étalon, ainsi conduit, peut couvrir quinze ou dix-huit juments, & produire dix ou douze poulains dans les trois mois que dure cet exercice. Pendant que les juments sont en chaleur, il se fait une stillation d'une liqueur gluante & blanchâtre: c'est cette liqueur que les Grecs ont appellée l'*Hippomanès* de la jument, & dont ils prétendoient qu'on pouvoit faire des philtres, sur-tout pour rendre un cheval phrénétique d'amour. Cet *hippomanès* est bien différent de celui qui se trouve dans les enveloppes du poulain. *Voyez* le mot HIPPOMANÈS.

Quelques personnes lâchent leur étalon dans le lieu où sont rassemblées les juments: ces dernieres produisent plus surement que de l'autre façon; mais l'étalon se ruine plus en six semaines, qu'il ne feroit en plusieurs années étant conduit avec modération de la maniere dont on vient de le dire.

Du croisement des Races.

Une observation des plus essentielles, & absolument nécessaire dans les haras, c'est le soin de croiser les races, pour les empêcher de dégénérer.

Il y a dans la Nature, dit M. de Buffon, un prototype général dans chaque espece, sur lequel chaque individu est modelé; mais qui semble, en se réalisant, s'altérer ou se perfectionner par les circonstances: ensorte que, relativement à de certaines qualités, il y a une variation bizarre en apparence dans la succession des individus, & en même tems une constance admirable dans toute l'espece. Le premier animal, le premier cheval, par exemple, a été le modele extérieur ou le moule intérieur sur lequel tous les chevaux qui sont nés, tous ceux qui existent, & tous ceux qui naîtront ont été formés; mais ce modele a pu s'altérer & se perfectionner en communiquant sa forme & se multipliant..... L'empreinte originaire subsiste en son entier dans chaque individu; mais que de nuances différentes dans les divers individus, tant dans l'espece humaine, que dans celle de tous les animaux, de tous les végétaux, de tous les êtres en un mot qui se reproduisent!..... Ce qu'il y a de plus singulier, c'est qu'il semble que le modele du beau & du bon soit dispersé par toute la terre; & que dans chaque climat il n'en réside qu'une portion, qui dégénere toujours, à moins qu'on ne la réunisse avec une autre portion prise au loin: ensorte que pour avoir de bon grain, de belles fleurs, &c. il faut en échanger les graines, & ne jamais les semer dans le même terrein qui les a produites; & de même, pour avoir de beaux

chevaux, de bons chiens, &c. il faut donner aux femelles du pays des mâles étrangers, & réciproquement aux mâles du pays des femelles étrangeres; sans cela les grains, les fleurs, les animaux dégénerent, ou plutôt prennent une si forte teinture du climat, que la matiere domine sur la forme, & semble l'abâtardir : l'empreinte reste, mais défigurée par tous les traits qui ne lui sont pas essentiels. En mêlant au contraire les races, & sur-tout en les renouvellant toujours par des races étrangeres, la forme semble se perfectionner, & la Nature se relever & donner tout ce qu'elle peut produire de meilleur.

L'expérience a appris que des animaux ou des végétaux transplantés d'un climat lointain, souvent dégénerent, & quelquefois se perfectionnent, au bout d'un petit nombre de générations. Cet effet est produit par la différence du climat & de la nourriture; l'influence de ces deux causes agissant toujours davantage sur chaque nouvelle génération, rend ces animaux exempts ou susceptibles de certaines affections, de certains vices de conformation, de certaines maladies. Les chevaux d'Espagne & de Barbarie deviennent en France des chevaux françois, souvent dès la seconde, & toujours à la troisieme génération : on est donc obligé de croiser les races, au-lieu de les conserver.

On renouvelle la race à chaque génération, en faisant venir des chevaux barbes ou d'Espagne pour les donner aux juments du pays : un cheval & une jument d'Espagne ne produiroient pas ensemble d'aussi beaux chevaux en France, que ceux qui viendront de ce même cheval d'Espagne avec une jument du pays. Ce phénomene se conçoit aisément, lorsqu'on observe que dans un climat chaud, par exemple, il y a en excès ce qui sera en défaut dans un climat froid, & réciproquement : il se fait une compensation du tout lorsqu'on joint ensemble des animaux de ces climats opposés. On doit donc, dans le croisement des races, corriger les défauts les uns par les autres; donner à la femelle qui peche par un défaut, soit dans la conformation extérieure, soit dans le caractere, un étalon qui peche par un excès concontraire, & opposer les climats le plus qu'il est possible; donner, par exemple, à une jument d'Espagne, un étalon tiré d'un pays froid.

Cet usage de croiser les races, se retrouve même dans l'espece humaine. On peut croire, dit M. de Buffon, que par une expérience dont on a perdu toute mémoire, les hommes ont autrefois connu le mal qui résultoit des alliances du même sang; puisque chez les Nations les moins policées, il a rarement été permis au frere d'épouser sa sœur. Cet usage, qui est pour nous de droit divin, & qu'on ne rapporte chez les autres Peuples qu'à des vues politiques, a peut-être été fondé sur l'observation. La politique ne s'étend pas d'une maniere si générale & si absolue, à moins qu'elle ne tienne au physique. Mais si les hommes ont une fois connu par expérience, que leur race dégénéroit toutes les fois qu'ils ont voulu la conserver sans mélange dans une même famille, ils auront regardé comme une loi de la Nature, celle de l'alliance avec des familles étrangeres, & se feront tous

accordés à ne pas souffrir de mélange entre leurs enfans. Et en effet, l'analogie peut faire présumer que dans la plupart des climats, les hommes dégénéreroient, comme les animaux, après un certain nombre de générations.

Des Poulains.

Les juments portent ordinairement onze mois & quelques jours : elles accouchent debout; au-lieu que presque tous les autres quadrupedes se couchent. On aide celles dont l'accouchement est difficile. Le poulain, ainsi que dans toutes les autres especes d'animaux, se présente ordinairement la tête la premiere; il rompt ses enveloppes en sortant de la matrice, & il tombe en même tems plusieurs morceaux solides, que l'on nomme l'*Hippomanès du poulain.* Voyez HIPPOMANÈS. La jument léche le poulain aussitôt après sa naissance.

On ne laisse téter les poulains que cinq, six ou sept mois au plus : après les mois de lait, on leur donne du son deux fois par jour, & un peu de foin; on les tient dans l'écurie tant qu'on leur sent de l'inquiétude pour leur mere; quand cette inquiétude est dissipée, & qu'il fait beau, on les conduit au pâturage. Lorsqu'ils ont passé de cette maniere le premier hiver, au mois de Mai suivant on les mene au pâturage, où on les laisse coucher en plein air pendant tout l'été jusqu'au mois d'Octobre.

C'est lorsque les jeunes chevaux sont ainsi réunis en troupe, qu'on peut observer leurs mœurs douces & leurs qualités sociales. Leur force & leur ardeur ne se marque ordinairement que par des signes d'émulation : ils cherchent à se devancer à la course, & même à s'animer au péril en se défiant à traverser une riviere, sauter un fossé; & ceux qui, dans ces exercices naturels, donnent l'exemple, ceux qui d'eux-mêmes vont les premiers, sont les plus généreux, les meilleurs, & souvent les plus dociles & les plus souples, lorsqu'ils sont domptés.

On a vu des chevaux prendre les uns pour les autres un attachement singulier : on rapporte que parmi des chevaux de cavalerie, il y en avoit un si vieux, qu'il ne pouvoit broyer sa paille ni son avoine; les deux chevaux que l'on mettoit habituellement à côté de lui, broyoient sous leurs dents, la paille & l'avoine, & la jettoient ensuite devant le vieillard qui ne subsistoit que par leurs soins généreux.

On dirige les poulains en les laissant paître le jour pendant l'hiver, & la nuit pendant l'été, jusqu'à l'âge de quatre ans, qu'on les tire du pâturage pour les nourrir à l'herbe seche. Ce changement de nourriture demande des précautions : quelques-uns leur donnent alors des breuvages contre les vers; mais à tout âge, & dans tous les chevaux, sains ou malades, quelle que soit leur nourriture, leur estomac, ainsi que celui des ânes, est farci d'une si grande quantité de vers, qu'il ne faut peut-être pas regarder ces vers comme une suite de mauvaise digestion, mais plutôt comme un effet dépendant de la nourriture & de la digestion ordinaire de ces animaux.

C'eſt à un an ou dix-huit mois, ou à deux à trois ans dans certaines Provinces, qu'on hongre les poulains. On lie les jambes de l'animal; on ouvre les bourſes, & on enleve les teſticules, en coupant les vaiſſeaux qui y aboutiſſent & les ligaments qui les ſoutiennent: enſuite on referme la plaie, que l'on étuve pendant pluſieurs jours avec de l'eau fraîche. On ne hongre les chevaux qu'au printems & en automne: en Perſe, en Arabie & en pluſieurs endroits du Levant, on ne leur fait point cette opération. En enlevant à ces animaux les ſources de la vie, on leur ôte la force, le courage, la fierté, &c. mais on leur donne de la tranquillité, de la docilité & de la douceur. On doit laiſſer entiers les chevaux deſtinés aux plus pénibles travaux. Le cheval hongre peut s'accoupler, mais non pas engendrer.

Dès l'âge de trois ans, on peut commencer à dreſſer un cheval, en procédant par degrés, l'accoutumant d'abord à ſupporter la ſelle & à ſouffrir le bridon; mais on ne doit pas le monter avant l'âge de quatre ans, parce-qu'avant ce tems, il n'eſt pas aſſez fort pour le poids du cavalier. On commence auſſi au même âge à dompter le cheval de trait, en l'attelant avec un autre; & tout cela ſe doit faire avant que l'on ait mis les chevaux au grain & à la paille; car alors ils ſont plus difficiles à dreſſer.

C'eſt avec le mors & l'éperon que nous commandons aux chevaux: le mors rend les mouvements plus précis, & l'éperon les rend plus prompts. Mais ſans ces reſſources de l'art, les Numides couroient à nud ſur leurs chevaux, dont ils étoient obéis, comme nous le ſommes de nos chiens. Nous montons ſur nos chevaux à l'aide de l'étrier; mais les Perſes avoient appris à leurs chevaux à s'accroupir lorſque le cavalier vouloit les monter.

L'homme s'eſt fait un art très étendu de dreſſer & de monter ce fier & fougueux animal. Le cavalier le rend ſouple & docile ſous ſa main; & l'art de monter à cheval avec nobleſſe & avec grace, fait un des plus grands plaiſirs, & un des meilleurs exercices pour les jeunes gens. Cet art, que l'on nomme le *Manege*, a des détails immenſes, & qu'on ne peut apprendre qu'en montant ces animaux. L'exercice du cheval, qui conſerve de la vigueur à la jeuneſſe qui ne le prend que pour ſes plaiſirs, eſt quelquefois pour certaines perſonnes, & dans certaines maladies, ſur-tout dans celles qui attaquent les poulmons, le meilleur remede qu'on puiſſe employer.

Les chevaux, ainſi que tous les animaux couverts de poils, muent ordinairement au printems, & quelquefois en automne; ils ſont alors plus foibles: il faut les ménager davantage, & les nourrir un peu plus largement.

Les chevaux élevés dans les lieux humides & marécageux, muent auſſi de corne. On peut remarquer dans le cheval, pluſieurs ſortes de henniſſements différents, relatifs à ſes paſſions. Lorſqu'un cheval eſt animé d'amour, de deſir, d'appétit, il montre les dents, & ſemble rire; il les montre auſſi dans la colere & lorſqu'il veut mordre. Il léche quelquefois, mais moins fréquemment que le bœuf, qui eſt cependant moins ſuſceptible d'attachement.

Le cheval ne reſte couché, & ne dort guere que deux ou trois heures; il y a même des chevaux qui dorment debout. Comme le cheval plonge ſon nez dans l'eau en buvant, on ne doit point le laiſſer boire lorſqu'il a chaud; car indépendamment des coliques que l'eau froide peut lui cauſer, il prend les germes de cette maladie, que l'on nomme *Morve*, laquelle eſt une inflammation de la membrane pituitaire.

Le cheval devenu animal domeſtique, eſt ſujet à un grand nombre de maladies, & on regrette de voir abandonné aux ſoins & à la pratique, ſouvent aveugles, de gens ſans connoiſſance, la ſanté d'un animal ſi utile & ſi précieux. La *Médecine vétérinaire* eſt, de nos jours, renouvellée & exercée avec ſuccès par M. Bourgelat, Ecuyer de l'Académie de Lyon. Cet habile homme a formé, par les ordres & ſous la protection du Roi, une Ecole publique à Lyon, où il donne les regles & les moyens de ſoulager ces animaux dans les maladies. Cet art peut auſſi donner des inductions utiles par analogie, pour guérir certaines maladies des hommes.

Variétés des Chevaux.

Nous allons donner, le plus briévement qu'il nous ſera poſſible, une idée des caracteres produits par l'influence du climat, & qui diſtinguent les diverſes races de chevaux que fourniſſent nos Provinces, les autres parties de l'Europe, &c. Il faut de l'habitude & même une aſſez longue expérience pour diſtinguer les chevaux des différens pays, parceque le mélange des races a occaſionné des variétés nuancées à l'infini. Pluſieurs de nos Provinces françoiſes fourniſſent des chevaux, dont les uns ſont des chevaux de main; les autres de bons & beaux chevaux de caroſſe, de labourage, de rouliers & de ſomme; mais il y en a de plus eſtimés les uns que les autres.

Les chevaux Bretons approchent, pour la taille & pour la fermeté du corps des chevaux Poitevins : ils ſont courts & ramaſſés : ils ont la tête courte & charnue; les yeux d'une moyenne groſſeur. On fait uſage de ces chevaux pour l'artillerie, pour le tirage & pour le caroſſe : ils ſont peu propres à la courſe.

Les chevaux Poitevins ſont bons de corps & de jambes : ils ne ſont ni beaux, ni bien faits, mais ils ont de la force.

Les meilleurs chevaux de ſelle nous viennent du Limoſin, ils reſſemblent aſſez aux chevaux barbes, & ſont excellens pour la chaſſe, mais lents dans leur accroiſſement : on ne peut guere s'en ſervir qu'à huit ans.

Les chevaux Normands ſont à-peu-près de la même taille que les chevaux Bretons : on fournit les haras de Normandie de jumens de Bretagne & d'étalons d'Eſpagne. Ce mélange produit des chevaux trapus, vigoureux, propres au caroſſe, à la cavalerie, & à toutes ſortes d'exercice. Il vient ſur-tout du Cotentin d'excellens chevaux de caroſſe.

Les chevaux du Boulonnois & de la Franche-Comté, étant trapus, ſont propres pour le tirage.

Les chevaux de Gascogne tiennent un peu des chevaux d'Espagne, quoique moins beaux de taille & plus lourds; ils sont propres aux carosses, chariots, & conviennent à la Cavalerie. De la croupe & de la jambe, ils imitent beaucoup le mulet.

Les chevaux de Picardie, de Champagne, Bourgogne, Bauce, & Brie, sont inférieurs aux précédens; aussi n'y a-t-il guere de haras dans ces Provinces en général.

Les chevaux de France ont le défaut contraire aux chevaux Barbes; ceux-ci ont les épaules trop serrées, les nôtres les ont trop grosses.

Les chevaux Arabes sont les plus beaux que l'on connoisse en Europe; il n'y a point de précaution qu'on ne prenne en ce pays pour en conserver la race également belle : on ne voit que très rarement de ces chevaux en France.

Les chevaux barbes ou de Barbarie sont plus communs que les Arabes; ils ont l'encolure fine, peu chargée de crins, la tête petite, belle, moutonnée, la queue placée un peu haut, les jambes belles, bien faites, sans poil, le nerf bien détaché, le pied bien fait. Ils sont légers & propres à la course : leur taille est un peu petite, car les plus grands n'ont guere plus de quatre pieds huit pouces; mais l'expérience apprend qu'en France, en Angleterre, & en plusieurs autres Contrées, ils engendrent des poulains plus grands qu'eux. Ceux du Royaume de Maroc passent pour les meilleurs. L'excellence de ces chevaux barbes consiste à ne s'abbattre jamais, à se tenir tranquilles lorsque le cavalier descend ou laisse tomber la bride : ils ont un grand pas & un galop rapide, les deux seules allures que leur permettent les habitans du pays.

Les chevaux d'Espagne tiennent le second rang après les barbes; ceux de belle race sont épais, bien étoffés, bas de terre. Ils ont beaucoup de souplesse & de mouvement dans la démarche, du feu, de la fierté. Les chevaux d'Espagne n'ont guere plus de quatre pieds neuf à dix pouces; ceux d'Andalousie passent pour les meilleurs. On préfere ces chevaux à tous les autres du monde, pour la guerre, pour la pompe, & pour le manege. Les chevaux d'Espagne sont tous marqués à la cuisse, de la marque du haras où ils ont été élevés.

Les plus beaux chevaux Anglois sont assez semblables aux Arabes & aux Barbes, dont ils sortent en effet; mais ils sont plus grands, plus étoffés, vigoureux, capables d'une grande fatigue, excellens pour la chasse & la course. Il seroit à desirer qu'ils eussent plus de grace & de souplesse; ils sont durs & ont peu de liberté dans les épaules. Tout le monde sait que les Anglois ont beaucoup de goût pour l'art gymnastique de la course. Les Annales de Newmarket fournissent des exemples de chevaux qui étoient, à la lettre, plus vîtes que le vent. On rapporte qu'un Maître de poste d'Angleterre fit gageure de faire 72 lieues de France en 15 heures; il se mit en course, monta successivement quatorze chevaux, dont il en remonta sept pour la seconde fois, & fit sa course en onze heures trente-deux minutes. Voilà

une courſe vraiſemblablement plus rapide que celle des Jeux Olympiques.

Les chevaux Napolitains ſont eſtimés pour les attelages : ils ont la tête groſſe, l'encolure épaiſſe, ſont difficiles à dreſſer ; mais ils ont la taille riche, les mouvemens beaux, ils ſont excellens pour l'appareil & ont de la diſpoſition à piaffer.

Les beaux chevaux Danois ſont parfaitement bien moulés, bons pour la guerre & pour l'appareil ; les poils ſinguliers, comme *Pie* & *Tigre* ne ſe trouvent guere que dans ces races de chevaux.

Les chevaux de Hollande, ſur-tout ceux de Friſe, ſont très bons pour le caroſſe, ce ſont ceux dont on ſe ſert le plus communément en France. Les chevaux Flamands leur ſont bien inférieurs, ils ont le pied d'une grandeur démeſurée.

Les chevaux d'Allemagne ſont généralement peſans, & ont peu d'haleine. Les Tranſilvains & les Hongrois au contraire ſont bons coureurs : les Houſſards & les Marchands Hongrois leur fendent les naſeaux, pour leur donner, dit-on, plus d'haleine, & les empêcher de hennir à la guerre.

Les chevaux Arabes viennent des chevaux ſauvages des déſerts d'Arabie, dont on a fait très anciennement des haras, qui les ont tant multipliés, que toute l'Aſie & l'Afrique en ſont pleines. Ces chevaux ſont ſi légers, que quelques-uns d'entr'eux devancent les autruches à la courſe. Les Arabes ne ſe ſervent de leurs chevaux que pour la chaſſe ; lorſque l'herbe manque ; ils les nourriſſent de dates & de lait de chameau : ils gardent pour eux les jumens, parcequ'ils ont appris par expérience qu'elles réſiſtent mieux que les chevaux à la fatigue ; ils vendent aux Turcs les chevaux qu'ils ne veulent pas garder pour étalons. Les Arabes aiment ſingulierement leurs chevaux, ils les traitent doucement, parlent & raiſonnent avec eux, & les font coucher dans leurs tentes : on remarque que ces animaux ſemblent n'oſer remuer de peur de faire du mal à leurs hôtes, & ils ſont ſi habitués à vivre dans cette familiarité, qu'ils ſouffrent toute ſorte de badinage. Pendant tout le jour les chevaux des Arabes reſtent à la porte bridés & ſellés : ils leur donnent à boire deux ou trois fois, & ne les font manger que la nuit. Lorſque l'Arabe monte ſa jument, ſi-tôt qu'il la preſſe légerement, elle part avec une vîteſſe incroyable, & ſaute les haies & les foſſés auſſi légerement qu'une biche.

Les chevaux de Turquie ſont beaux, très fins, pleins de feu, mais délicats. On éleve beaucoup de chevaux dans la Perſe ; communément ils y ont des tailles médiocres : il y en a même de fort petits, qui n'en ſont pas moins bons, ni moins forts ; il s'y en trouve auſſi d'une belle taille.

Les chevaux qui naiſſent aux Indes & à la Chine, ſont lâches, foibles, petits. Tavernier dit qu'il a vu un jeune Prince du Mogol en monter un très bien fait, dont la taille n'excédoit pas celle d'un lévrier. Les chevaux dont les Grands de ces pays ſe ſervent, viennent de Perſe & d'Arabie. On leur

fait cuire le soir des pois avec du sucre & du beure au lieu d'avoine. Cette nourriture leur donne un peu de force ; sans cela ils dépériroient entierement, parceque le climat leur est contraire.

Les Tartares ont des chevaux forts, hardis, vigoureux, qui marchent deux ou trois jours sans s'arrêter, qui passent quelquefois quatre à cinq jours sans autre nourriture qu'une poignée d'herbe de huit heures en huit heures, & qui d'ailleurs sont vingt-quatre heures sans boire. Les chevaux de la Chine au contraire, sont si foibles qu'on ne peut s'en servir à la guerre ; aussi peut-on dire que ce sont les chevaux Tartares qui ont fait la conquête de la Chine.

Les chevaux d'Islande, suivant Anderson, sont courts, petits, comme dans tous les pays du Nord, où l'accroissement des productions naturelles de la surface de la terre est resserré par le froid, au lieu que les poissons de mer y sont au contraire très grands. Ces chevaux endurcis au climat, soutiennent des fatigues incroyables. A l'approche de l'hiver, leur corps se recouvre d'un crin extrêmement long, roide & épais.

M. l'Abbé Outhier, dans le Journal de son voyage au Nord, nous apprend que les chevaux y sont petits, bons, vifs, sans être vicieux. Comme les Lapons n'en font usage que pendant l'hiver, parceque l'été ils font leurs transports par eau, dès le commencement du mois de Mai ils donnent la liberté à leurs chevaux, qui s'en vont dans certains cantons des forêts où ils se réunissent, vivent en troupes, & changent de canton lorsque la pâture leur manque. Quand la saison devient fâcheuse, les chevaux quittent la forêt & reviennent chacun à leur logis. Si pendant l'été le maître a besoin d'un cheval, il le va chercher, l'animal se laisse prendre, & lorsque son ouvrage est fait, il va rejoindre ses camarades.

Il résulte de ces faits, & de plusieurs autres réunis dans l'Histoire Naturelle de M. de Buffon, que les chevaux Arabes ont été de tout tems, & sont encore les premiers chevaux du monde, tant pour la beauté, que pour la bonté ; que c'est d'eux que l'on tire, soit immédiatement, soit médiatement par le moyen des Barbes, les plus beaux chevaux qui soient en Europe, en Asie & en Afrique ; que le climat d'Arabie est vraisemblablement le vrai climat des chevaux, puisqu'au lieu d'y croiser les races par des races étrangeres, on a grand soin de les conserver dans toute leur pureté ; que si ce climat n'est pas par lui-même le meilleur climat pour les chevaux, les Arabes l'ont rendu tel par les soins particuliers qu'ils ont pris de tous les tems, d'ennoblir les races, en ne mettant ensemble que les individus les mieux faits & de la premiere qualité ; que par cette attention suivie pendant des siecles, ils ont pu perfectionner l'espece au-delà de ce que la nature auroit fait dans le meilleur climat. On peut encore en conclure que les climats plus chauds que froids, & sur-tout les pays secs, sont ceux qui conviennent le mieux à la nature de ces animaux. On doit conclure aussi des observations de M. de Buffon, qu'en général les petits chevaux sont meilleurs que les grands ; que le soin leur est aussi nécessaire à tous que la nour-

riture ; qu'avec de la familiarité & des caresses, on en tire beaucoup plus que par la force & les châtimens ; que les chevaux des pays chauds ont les os, la corne, les muscles, plus durs que ceux de nos climats ; que quoique la chaleur convienne mieux que le froid à ces animaux, cependant le chaud excessif ne leur convient pas ; que le grand froid leur est contraire ; qu'enfin leur habitude & leur naturel dépendent presqu'en entier du climat, de la nourriture, des soins, & de l'éducation.

En Guinée, à la Côte d'or, les chevaux sont très petits, fort indociles, propres seulement à servir de nourriture aux Négres, qui en aiment la chair autant que celle des chiens. Les Arabes mangent aussi la chair des jeunes chevaux sauvages : ce goût se retrouve en Tartarie & même à la Chine.

Parmi les chevaux, comme parmi les autres animaux, on voit quelquefois des écarts de la nature : on peut mettre de ce nombre le *bucéphale* d'Alexandre, qui avoit une tête de bœuf ; le cheval que Jules César fit élever, qui avoit les deux pieds de devant faits comme l'homme ; un cheval né dans le pays de Vérone qui avoit, dit-on, la tête d'un homme ; un autre en Bohême qui avoit la queue semblable à celle d'un chien ; enfin on en a vu d'*hermaphrodites*. Voyez *ce mot*.

Les chevaux sont, ainsi que les autres animaux domestiques, sujets quelquefois à des maladies épidémiques. Ces maladies sont ordinairement occasionnées ou par l'espece de nourriture ou par la température des saisons. Dans l'automne de l'année 1763, les chevaux, tant à Paris qu'à la campagne, furent attaqués d'une espece de toux, qui, lorsqu'on n'y remédioit pas de bonne heure, dégénéroit en dégoût, & étoit quelquefois suivie de la mort. Un remede des plus simples s'opposoit au progrès du mal ; on frottoit la bouche du cheval attaqué de la toux avec du miel, on lui donnoit pour boisson de l'eau blanche ; c'est-à-dire de l'eau dans laquelle on avoit mis du son. Ce remede guérissoit le mal dans son principe.

De toutes les matieres tirées du cheval, & vantées par les Anciens, comme ayant de grandes vertus, on ne fait usage dans la Médecine moderne que du *lait de Jument*, qui ressemble assez à celui d'ânesse, parcequ'il contient beaucoup de sérosité, & peu de parties caséeuses & butireuses ; ce qui le rend propre dans l'asthme, la phtysie, l'atrophie.

Le cheval donne au commerce après sa mort, son crin, son poil, sa peau & sa corne. On fait avec son crin, des boutons, des tamis, des toiles, des archets d'instrumens à cordes : on en remboure les selles & les meubles, & on en fait des cordes. Les Tanneurs préparent son cuir, qui est employé par les Selliers & les Bourreliers. Les Tabletiers-Peigners emploient la corne du cheval.

CHEVAL MARIN. *Voyez* HIPPOCAMPE.

CHEVAL DE RIVIERE. *Voyez* HIPPOPOTAME.

CHEVALIER, *Callydris*. Oiseau aquatique, ou espece de pluvier de

la grosseur d'un pigeon ; dont il y a deux especes, l'une rouge, & l'autre noire.

La premiere espece est un oiseau haut monté, qui marche vîte ; il a le bec long, rouge & noirâtre vers le haut : sa tête, son col, ses aîles & sa queue, sont de couleur cendrée ; il a le ventre blanc & les jambes fort longues ; il habite les prés, les rivieres & les étangs, il entre dans l'eau jusqu'aux cuisses : sa chair est délicate & de bonne odeur, elle est estimée restaurante.

La deuxieme espece n'en differe que par son bec & ses jambes qui sont noirs ; le dessus du bec qui touche à la tête est rougeâtre, son plumage est aussi plus noir. Quand ces oiseaux sont en mue, on les prendroit pour des pluviers noirs.

CHEVECHE. *Voyez* CHOUETTE.

CHEVEUX. *Voyez* à l'article POIL.

On appelle *Chevelure* l'ensemble de tous les cheveux dont la tête est couverte. On donne le nom de *Chevelus* à une Nation sauvage de l'Amérique méridionale, qui habite au nord du Fleuve des Amazones, & qui laisse croître ses cheveux jusqu'à la ceinture. *Chevelu* se dit encore de ces filamens qui sont placés entre les grosses racines, & qui imitent les cheveux. *Voyez* à l'article RACINE.

CHEVEUX DE VENUS. *Voyez* CAPILLAIRE.

CHEVRE & CHEVREAU. *Voyez* BOUC.

CHEVRE DES ALPES. *Voyez* CHAMOIS.

CHEVRE A MUSC. *Voyez* GAZELLE.

CHEVRE DANSANTE. C'est le nom que les Anciens ont donné à une matiere lumineuse que l'on apperçoit dans les airs, & qui paroît être composée d'ondes, tantôt opaques, tantôt lumineuses, qui roulent les unes sur les autres lorsqu'il fait du vent. Ce phénomene tient à celui de l'aurore boréale. *Voyez* AURORE BORÉALE.

CHEVRE-FEUILLE, *Caprifolium.* C'est un arbrisseau grimpant, des plus agréables dans les jardins, par le coloris & la souplesse de ses tiges qui s'entrelacent à volonté, par ses feuilles d'un verd gai, & sur-tout par la couleur de ses fleurs & leur odeur suave. Les fleurs du chevre-feuille viennent au sommet des rameaux en grand nombre, disposées en rayons ; elles sont tantôt blanchâtres, tantôt jaunâtres, ou colorées de rouge, d'une seule piece qui est un tuyau à son origine, évasé par le haut & partagé en deux levres, dont la supérieure est fort découpée, & l'inférieure en forme de langue. Aux fleurs succedent des baies molles semblables à celles du sureau.

Dans ces arbrisseaux, les feuilles sont opposées & bien séparées : dans d'autres especes, telles que le chevre-feuille d'Italie, les feuilles sont souvent réunies ensemble par leur base, & ne font qu'une feuille traversée par la tige. Les Jardiniers en cultivent plusieurs especes sous les noms de *chevre-feuilles précoces*, *tardifs*, à *fleurs écarlates*, & de *chevre feuilles toujours*

verds. En réuniſſant ces diverſes eſpeces, on ſe procure pendant tout le printems & tout l'été ces fleurs délicieuſes qui parfument les airs, & dont la douce odeur plaît généralement.

Cet arbriſſeau ſe multiplie facilement de boutures, ou de marcotes; & comme il croît fort vite, quoique un peu ombragé, on peut le placer comme on fait en Angleterre, au tour des arbres dans les avenues; il s'entrelaſſe dans les branches, ou forme des arcades, & flatte agréablement la vue & l'odorat; il s'éleve aſſez dans les jardins pour garnir de hautes paliſſades, des portiques, des berceaux, des cabinets. Quoique le chevre-feuille ſoit une plante traçante, on peut auſſi le réduire à ne former que des buiſſons, des haies, des cordons; & par le moyen d'une taille fréquente on peut l'arrondir & lui faire une tête. Il ſeroit fort agréable de tailler ainſi en pomme tous les arbriſſeaux à fleurs, & de les mettre dans des pots, pour faire l'ornement des parterres lorſqu'ils ſont en fleur, & les ôter enſuite pour y en ſubſtituer d'autres. Cet arbriſſeau eſt très ſujet à être attaqué par les pucerons, mais moins à l'expoſition du nord qu'à celle du midi. On y remédie en quelque ſorte en coupant les plus jeunes rejettons auxquels ils s'attachent toujours de préférence.

Le chevre-feuille précoce fleurit dès la fin d'Avril, le Romain au commencement du mois de Mai : les fleurs paſſent vîte. Les chevres-feuilles blanc & rouge d'Angleterre fleuriſſent à la mi-Mai; celui d'Allemagne que nous trouvons ici dans nos bois, à la mi-Juin; il pouſſe moins de fleurs que les autres eſpeces, & de longs rejettons qu'il faut ménager juſqu'à ce que la fleur ſoit paſſée. Le chevre-feuille rouge tardif d'automne donne des fleurs qui durent environ quinze jours. Le chevre-feuille toujours verd commence à fleurir en Juin; il paroît encore quelques bouquets en Octobre. Comme originaire de l'Amérique, il eſt un peu délicat; mais on le garantit facilement des grands hivers avec un peu de ſoin : il a l'avantage d'être rarement attaqué des pucerons.

Le chevre-feuille de Virginie eſt des plus agréables, par ſes fleurs, jaunes en dedans & d'une couleur écarlate au dehors; il commence à fleurir au mois de Mai, & a encore des fleurs en automne; il réſiſte très bien au froid, il ſe multiplie facilement, il ne lui manque que l'agrément d'avoir de l'odeur; les pucerons l'attaquent un peu dans les étés chauds.

Le chevre-feuille de Canada a une fleur petite & de peu d'apparence : celui de Candie a les feuilles du fuſtet; ſes fleurs, qui n'ont point d'odeur, ſont en partie blanches & en partie jaunâtres.

Le ſuc exprimé des feuilles de chevre-feuille eſt vulnéraire & déterſif; on le recommande pour les vices de la peau. L'eau diſtillée des fleurs de cette plante eſt utile pour l'inflammation des yeux.

CHEVRETTE ou SALICOQUE, *Gibba Squilla*. Petit cruſtacé de mer plus menu que la ſquille, & du genre des cancres; il eſt armé d'une grande corne au front, une partie de ſa queue ſe releve & finit par quatre eſpeces d'aîles moins larges qu'à la ſquille. Sa chair eſt douce & tendre; on mange

les chevrettes bouillies avec le vinaigre. Elles se trouvent en quantité sur les côtes de Xaintonge & ailleurs ; leur croute est noire ; mais étant cuites, elles rougissent comme les écrevisses. La chevrette s'appelle en Normandie *Crevette franche*, pour la distinguer du *bouquet* qui est plus petit.

On trouve dans la Garonne une grande quantité de chevrettes qui sont grises en sortant de l'eau, & qui deviennent blanches, en les faisant cuire ; on dit que celles que l'on pêche plus près de la mer rougissent ; peut-être ne sont-elles que de la même espece, & que cette variété dans le changement de couleur n'est occasionnée que par la diversité de l'élément, & par la nature des alimens dont ils se nourrissent.

CHEVREUIL, *Capreolus*. Animal quadrupede, sauvage, ruminant, du genre des cerfs, & du nombre des bêtes fauves. Le chevreuil ressemble assez au cerf, il est cependant plus petit ; & quoique la queue du cerf soit courte, celle du chevreuil l'est encore davantage, car on ne l'apperçoit pas. Le chevreuil, dit M. de Buffon, a plus de grace, plus de vivacité, & même plus de courage que le cerf. Il est aussi plus gai, plus leste & plus éveillé : sa forme est plus arrondie & plus élégante : sa figure plus agréable. Ses yeux sont plus beaux & plus brillans. Il ne se plaît que dans les pays les plus secs ou montagneux, tels que les Alpes du côté de la Suisse : il est encore plus rusé que le cerf, plus adroit à se dérober, & plus difficile à suivre : il a plus de finesse & plus de ressource d'instinct.

Quoiqu'il ait le désavantage de laisser après lui des émanations plus fortes, qui donnent aux chiens plus d'ardeur & plus de véhémence d'appétit, que l'odeur du cerf, il ne laisse pas de se soustraire à leur poursuite par la rapidité de sa premiere course, & par ses détours multipliés. Lorsqu'il se sent pressé de trop près, il va, revient, retourne sur ses pas, & confond toutes les émanations : il se sépare ensuite de la terre par un bond, & se jette à côté : il se met ventre à terre, & laisse, sans bouger, passer près de lui la troupe entiere de ses ennemis ameutés.

Le chevreuil differe du cerf & du daim par le naturel, par le tempérament, par les mœurs, & aussi par presque toutes les habitudes de nature, dit M. de Buffon. Au lieu de se mettre en hardes comme eux, & de marcher par grandes troupes, il demeure en famille ; le pere, la mere & les petits vont ensemble : ils sont aussi constans dans leurs amours, que le cerf l'est peu. Comme la chevrette produit ordinairement deux faons, l'un mâle & l'autre femelle, ces jeunes animaux élevés, nourris ensemble, prennent une si grande affection l'un pour l'autre, qu'ils ne se quittent jamais. Lorsque le pere & la mere commencent à entrer en rut, ce qui arrive vers la fin d'Octobre, le pere chasse les jeunes faons, qui ne s'écartent pas beaucoup, & reviennent auprès de leur mere à la fin du rut, qui ne dure guere que quinze jours. Les jeunes faons restent encore avec leur mere quelque tems ; après quoi, ils la quittent tous deux, & vont s'établir plus loin, pour y devenir les chefs d'une nouvelle famille.

La tête du chevreuil est, ainsi que celle du cerf, ornée d'un bois vivant ; mais

mais ce bois est bien moins grand, & chaque côté n'est jamais garni, même à l'âge de quatre ans, que de quatre à cinq andouilleres : cependant on reconnoît facilement les vieux chevreuils à l'épaisseur du mérain, à la largeur de la base qui le soutient, & à la grosseur des pelures. Le chevreuil perd son bois tous les ans, & refait sa tête ainsi que le cerf, mais dans des tems différens. Le cerf ne met bas sa tête qu'au printems, & ne la refait qu'en été ; au lieu que le chevreuil met bas la sienne vers la fin de l'automne, & la refait pendant l'hiver. Cette différence vient de ce que le chevreuil jouissant plus paisiblement, ne s'épuise point par le rut comme le cerf. Le bois du chevreuil a d'ailleurs les mêmes propriétés en Médecine que celui du cerf. *Voyez* CERF.

Il paroît depuis quelque tems une lettre de M. Stadel, Apothicaire à Giengen en Souabe, dans laquelle on lit : qu'un chevreuil appartenant au Baron de Trazberg, ayant grandi à un certain point, devint très à craindre pour les Dames ; de sorte que pour éviter des accidens fâcheux, le maître du Château se vit obligé de le faire couper ; ce qui procura la tranquillité qu'on souhaitoit : mais comme l'opération avoit été faite précisément dans le tems où le chevreuil poussoit son premier bois qui même avoit déja deux pouces de hauteur, la croissance de ce bois fut arrêtée ; & il se forma des deux seuls bouts de ses cornes, une excrescence bouclée, membraneuse, velue & semblable à une perruque bien peignée. Quand cet animal se frotte & qu'il fait tomber quelques boucles, il les avale avec beaucoup d'avidité ; mais celles qu'il perd ainsi, sont remplacées dans le même tems où les autres animaux de cette espece poussent leur bois, c'est-à dire au printems. Ce fait ou cette correspondance de parties génitales de ces animaux avec la croissance de leur bois, que l'on observe aussi dans les cerfs, est une chose très remarquable. On vient encore d'observer tout récemment de semblables excrescences sur la tête de deux chevreuils non coupés, mais qui avoient été blessés aux parties génitales.

La chevrette porte cinq mois & demi ; elle met bas à-peu-près vers le commencement de Mai : les biches au contraire portent près de huit mois. Cette différence seule, dit M. de Buffon, suffiroit pour prouver que ces animaux sont d'une espece assez éloignée, pour ne pouvoir jamais se rapprocher ni se mêler, ni produire ensemble une race intermédiaire. Par ce rapport aussi-bien que par la figure & par la taille, ils se rapprochent de l'espece de la chevre autant qu'ils s'éloignent de l'espece du cerf ; car la chevre porte à-peu-près le même tems ; & le chevreuil peut être regardé comme une chevre sauvage qui, ne vivant que de bois, porte du bois au lieu de cornes.

On a lieu de penser que le chevreuil ne vit tout au plus que douze à quinze ans. Comme il aime à courir, on ne peut l'élever que dans un grand parc qui ait au moins cent arpens : il lui faut une femelle. On peut l'apprivoiser, mais non pas le rendre obéissant, ni même familier ; il retient toujours quelque chose de son naturel. Quelque privé qu'il puisse être, il faut s'en défier, ajoute M. de Buffon ; les mâles sur-tout sont sujets à des

caprices dangereux, à prendre certaines personnes en aversion ; & alors ils s'élancent & donnent des coups de tête assez forts pour renverser un homme : ils le foulent même aux pieds lorsqu'ils l'ont renversé.

La chasse du chevreuil se fait avec de petites meutes. C'est toujours les collines & les plaines élevées qu'ils habitent de préférence. Le Chasseur les fait venir quelquefois sous le fusil en imitant le cri plaintif des petits faons, *mi.... mi.*

Au printems les chevreuils font leurs nuits & leurs viandis dans les seigles, les bleds & les buissons ; ils broutent aussi les premiers boutons, les feuilles naissantes : cette nourriture chaude fermente dans leur estomac, & les enivre de maniere qu'il est très aisé alors de les surprendre. En été ils vont aux *gagnages*, c'est-à-dire aux pois, feves, vesces, dans le voisinage des forêts ; ils y demeurent jusqu'en automne ; qu'ils se retirent dans les taillis d'où ils sortent seulement pour aller aux regains des prés & des avoines dont ils sont très friands. Ils gagnent en hiver les fonds des forêts, s'approchant seulement des ronces & des fontaines où l'herbe est toujours verte. Voilà les lieux où le Véneur doit aller en quête, selon les saisons, avec son limier pour rencontrer & détourner le chevreuil.

De tous les animaux des forêts, la chair du chevreuil est sans contredit la meilleure ; elle est très agréable : mais celle des chevreuils qui vivent dans les pays secs, montagneux, est bien supérieure à celle des autres. La pressure du chevreuil est bonne pour la dyssenterie. Dans le commerce ou donné le nom de *Peaux de Daim* à celles des chevreuils de la Louisiane. On en prépare à Niort la peau en blanc, & elle est très douce. Voyez *le Dictionn. des Arts & Métiers.*

CHEVREUIL ODORIFÉRANT ou MUSQUÉ. *Voyez* GAZELLE.

CHEVROTAIN. Nom sous lequel M. de Buffon désigne un joli petit animal qui se trouve aux Indes, à Ceylan, à Java, au Sénégal, à Congo & dans les autres pays excessivement chauds, & que presque tous les Voyageurs ont indiqué sous les noms de *petit Cerf* ou *petite Biche.*

Les chevrotains ressemblent en effet en petit au cerf, par la figure du museau, par la taille svelte, la queue courte, & la forme des jambes ; mais ils en different prodigieusement par la petitesse de leur corpulence, les plus grands chevrotains n'étant tout au plus que de la grandeur du lievre : d'ailleurs ils n'ont point de bois sur la tête. Les uns sont absolument sans cornes ; & ceux qui en ont les ont creuses, annellées & assez semblables à celles de la *Gazelle ;* mais ils ne sont ni cerfs ni gazelles, & sont une ou plusieurs especes à part.

Ces petits animaux que les Naturalistes ont désignés par ces mots : *Cervus perpusillus, juvencus Guineensis*, sont d'une figure élégante, & très bien proportionnés dans leur taille ; ils font des sauts & des bonds prodigieux, car on dit qu'ils sautent par-dessus une muraille de dix à douze pieds : cependant il paroît qu'ils ne peuvent pas courir long-tems, car les Négres les attrapent à la course. Rien n'est plus mignon, dit Desmarchais

dans ses Voyages, plus privé & plus caressant que ces petits animaux; mais ils sont d'une si grande délicatesse, qu'ils ne peuvent supporter la mer; & quelque soin qu'on ait pris pour en apporter en Europe, on n'a jamais pu y parvenir : de plus ces petits animaux ne peuvent vivre que dans des climats excessivement chauds. Ce sont les pieds de ces petits chevrotains que les Indiens enchassent dans de l'or pour en faire présent aux Européens amateurs de curiosités naturelles.

CHEVROTIN. Nom donné par M. Brisson à un genre d'animaux quadrupedes, ruminans, dont le caractere est de n'avoir point de dents incisives à la mâchoire supérieure, d'en avoir huit à l'inférieure, d'avoir le pied fourchu & point de cornes. Tels sont : 1°. le *Chevrotin d'Afrique.* 2°. Le *Chevrotin de Guinée* qui est le cerf d'Afrique à poil rouge de Séba. 3°. Le *Chevrotin des Indes;* c'est la chevre de Congo, de Kolbe. 4°. Le *Chevreuil musqué* & le *Xé* des Chinois. 5°. Le *Chevrotin de Surinam;* c'est la biche rougeâtre & tachetée de blanc, de Klein.

CHICORÉE, *Cicorium.* La plupart des plantes que l'on nomme *Chicorées,* sont, excepté la *sauvage*, des *Endives. Voyez* ENDIVE.

CHICORÉE BLANCHE OU ENDIVE COMMUNE, *Cicorium latifolium.* Cette plante, ainsi que les deux suivantes, sont annuelles; au-lieu que la chicorée sauvage est vivace. La chicorée blanche a des racines fibreuses & laiteuses, des feuilles longues, larges, semblables à celles de la laitue, crenelées en leurs bords, un peu ameres, & couchées sur terre avant qu'elle monte en tige; cette tige est haute d'un pied & demi, lisse, cannelée, rameuse & tortue, empreinte d'un suc laiteux. Ses fleurs naissent de l'aisselle des feuilles : elles sont bleuâtres, semblables à celles de la chicorée sauvage, aussi-bien que les graines anguleuses qui se trouvent renfermées dans des capsules oblongues.

CHICORÉE FRISÉE, *Cicorium crispum.* Ses feuilles sont plus grandes, crêpées tout autour & sinueuses. Sa tige est plus grande, plus grosse & plus tendre. Sa graine est noire.

CHICORÉE PETITE ENDIVE, *Cicorium angustifolium.* Ses feuilles sont plus étroites, plus ameres au goût, & sa tige plus branchue qu'aucune espece d'endive. On cultive les endives dans les jardins potagers pour l'usage de la cuisine. Les Jardiniers ont l'art de rendre frisée l'endive commune. Semée au printems, elle croît promptement, fleurit & porte des graines l'été; elle meurt ensuite. Semée au mois de Juillet, elle dure l'hiver en la couvrant de terre ou de sable au mois de Septembre ou d'Octobre, après avoir lié auparavant ses feuilles, & elle devient blanche comme de la neige : dans l'hiver on la sert à la place d'autres salades. Elle a de la saveur, & elle est plus agréable, moins amere au goût qu'étant verte. On en fait aussi usage dans les bouillons de viande. Ces plantes sont salutaires, rafraîchissantes, appaisent le bouillonnement du sang. On en met dans les apozemes apéritifs. *Voyez* Miller & Bradley sur la culture de l'*endive.*

CHICORÉE Sauvage, *Cicorium sylvestre.* Sa racine est longue d'un pied, fibreuse, remplie d'un suc laiteux. Sa tige est ferme, velue, tortueuse. Ses feuilles sont semblables à celles du pissenlit, velues & d'un verd foncé. Ses fleurs naissent des aisselles des feuilles qui sont à l'extrémité des tiges, disposées en bouquet, de couleur bleue : il leur succede une capsule qui vient du calice, & qui contient des semences anguleuses, blanchâtres, sans aigrette : toute la plante est empreinte de beaucoup de suc laiteux, amer; elle croît avec ou sans culture. Ses racines, ses feuilles, ses fleurs & ses graines sont d'usage en médecine & en cuisine. Par le soin des Jardiniers elle devient fort blanche & moins amere : prise en aliment ou en médicament elle est réputée propre contre les obstructions du foie, dans la jaunisse & dans les inflammations soit de la gorge, soit de la poitrine. Sa graine est au nombre des quatre petites semences froides, qui sont celles de *chicorée sauvage*, d'*endive*, de *laitue* & de *pourpier.*

CHIEN, *Canis.* Animal quadrupede, le plus familier de tous les animaux domestiques; ayant pour caractere, dit M. Linnæus, dix mammelles, dont quatre sur la poitrine & six sur le ventre (le mâle n'en a que six en tout); quatre doigts aux pieds de derriere, & cinq à ceux de devant.

Le chien, dit M. de Buffon, indépendamment de la beauté de sa forme, de la vivacité, de la force, de la légereté, a par excellence toutes les qualités intérieures qui peuvent lui attirer les regards de l'homme. Il possede un sentiment délicat, exquis, que l'éducation perfectionne encore; ce qui rend cet animal digne d'entrer en société avec l'homme. Il sait concourir à ses desseins, veiller à sa sûreté, l'aider, le défendre, le flatter : il sait, par des services assidus, par des caresses réitérées, par des cris de douleur, ou par des jappemens de joie, ou par des hurlemens de desir, se concilier son maître, le captiver, & de son tyran se faire un protecteur.

On sentira, dit encore M. de Buffon, de quelle importance cette espece est dans l'ordre de la nature, en supposant un instant qu'elle n'eût jamais existé. Comment l'homme auroit-il pu sans le secours du chien conquérir, dompter, réduire en esclavage les autres animaux ? Comment pourroit-il aujourd'hui découvrir, chasser, détruire les bêtes sauvages & nuisibles? Pour se mettre en sûreté & pour se rendre maître de l'univers vivant, il a fallu, continue le même Auteur, commencer par se faire un parti parmi les animaux, se concilier avec douceur & par caresse ceux qui se sont trouvés capables de s'attacher & d'obéir, afin de les opposer aux autres. Le premier art de l'homme a donc été l'éducation du chien; le fruit de cet art, la conquête & la possession paisible de la terre.

Quelques Naturalistes ont compris dans le genre du chien, le *Loup*, le *Renard*, la *Civette*, le *Blaireau*, la *Loutre*, afin de donner une idée des principaux caracteres distinctifs de ces animaux quadrupedes par un objet de comparaison bien connu. Mais si ces animaux ont quelque rapport avec le chien pour la forme, par le nombre & l'arrangement des dents, par les grif-

ſes, ils en different, & même les uns des autres, par les mœurs, le naturel & pluſieurs autres caracteres qui les rangent ſous des eſpeces particulieres & différentes.

M. de Buffon conſidérant le grand rapport qu'il y a par la conformation intérieure & par des différences extérieures très légeres entre le *Chien de Berger*, le Renard & le Loup, a voulu eſſayer ſi ces animaux pourroient produire enſemble. Il eſpéroit au moins parvenir à les faire accoupler ; & que s'ils ne produiſoient pas des individus féconds, au moins ils engendreroient des eſpeces de *Mulets*.

Pour cet effet il éleva une louve priſe à l'âge de deux mois dans la forêt ; il l'enferma dans une cour avec un jeune chien de même âge : ils ne connoiſſoient l'un & l'autre aucun individu de leur eſpece. Pendant la premiere année ces jeunes animaux jouoient perpétuellement enſemble & paroiſſoient s'aimer. A la ſeconde année ils commencerent à ſe diſputer la nourriture & à ſe donner quelques coups de dents : la querelle commençoit toujours de la part de la louve. A la fin de la troiſieme année ces animaux commencerent à ſentir les impreſſions du rut, mais ſans amour ; car loin que cet état les adoucît ou les rapprochât l'un de l'autre, ils devinrent plus féroces, ils maigrirent tous deux, & le chien tua enfin la louve qui étoit devenue la plus maigre & la plus foible.

Dans le même tems M. de Buffon fit enfermer avec une chienne en chaleur un renard que l'on avoit pris au piege. Ces animaux n'eurent point la moindre querelle enſemble ; le renard s'approchoit même aſſez familierement : mais dès qu'il avoit flairé de trop près ſa compagne, le ſigne du deſir diſparoiſſoit, & il s'en retouroit triſtement dans ſa hutte. Lorſque la chaleur de cette chienne fut paſſée, on lui en ſubſtitua juſqu'à trois autres ſucceſſivement pour leſquelles il eut la même douceur, mais la même indifférence : enfin on lui amena une femelle de ſon eſpece qu'il couvrit dès le même jour.

On peut donc conclure de ces épreuves faites d'après la nature, que le renard & le loup ſont des eſpeces non-ſeulement différentes du chien, mais ſéparées & aſſez éloignées pour ne pouvoir les rapprocher, du moins dans ces climats.

Les chiens préſentent quelque choſe de remarquable dans leur ſtructure : ils n'ont point de clavicules, & ont un os dans la verge. Leur mâchoire eſt armée d'une quarantaine de dents, dont quatre canines ſont remarquables par leurs pointes & leur longueur, & que l'on obſerve de même dans le lion & pluſieurs autres animaux carnaſſiers. Les ſutures de la peau ſont très diſtinctes. On reconnoît la jeuneſſe des chiens à la blancheur de leurs dents, qui jauniſſent & s'émouſſent à meſure que l'animal vieillit, & ſur-tout à des poils blanchâtres qui commencent à paroître ſur le muſeau. La durée ordinaire de la vie des chiens eſt environ de quatorze ans ; cependant on a vu un barbet vivre juſqu'à l'âge de dix-ſept ans ; mais il étoit décrépit, ſourd, preſque muet & aveugle.

Les mâles s'accouplent en tout tems. La chaleur des femelles dure environ quatorze jours ; elles ne souffrent l'approche du mâle que vers la fin de ce tems, & elles entrent en chaleur deux fois par an. Le mâle & la femelle sont liés & retenus dans l'accouplement par un effet de leur conformation & par le gonflement des parties ; ils se séparent d'eux-mêmes après un certain tems, mais on ne peut les séparer de force sans les blesser, sur-tout la femelle. Celle-ci porte cinq ou six petits à la fois, quelquefois davantage. Le tems de sa portée dure deux mois & deux ou trois jours. On dit qu'elle coupe avec ses dents le cordon ombilical, & qu'elle mange l'arriere-faix. Le nouveau né s'appelle petit Chien, *Catellus*. Les yeux de ces petit animaux ne commencent à s'ouvrir qu'au bout de quelques jours. La mere leche sans cesse ses petits, & avale leur urine & leurs excrémens pour qu'il n'y ait aucune ordure dans son lit. Quand on lui enleve ses petits, elle va les chercher & les prend à sa gueule avec beaucoup de précaution. On prétend qu'elle commence toujours par le meilleur, & qu'elle détermine ainsi le choix des chasseurs qui le gardent préférablement aux autres.

On ne peut réfléchir sans admiration sur la force digestive de l'estomac des chiens : les os y sont ramollis & digérés, & le suc nourricier en est extrait. Quoique l'estomac des chiens paroisse assez s'accommoder de toutes sortes d'alimens, il est rare de leur voir manger des végétaux cruds. Lorsqu'ils se sentent malades ils broutent des feuilles de *gramen* qui les font vomir & les guérissent. Les crottes ou excrémens que rendent ces animaux sont blanchâtres, sur-tout lorsqu'ils ont mangé des os : ces excrémens blancs sont nommés par les Apothicaires *Magnésie animale* ou *Album Græcum ;* & la Médecine qui ne se pique pas de satisfaire le goût par ses préparations, se l'est appropriée comme médicament : cependant on est revenu, à ce qu'il paroît, de l'usage de cette substance prise intérieurement pour la pleurésie ; on en fait tout au plus usage à l'extérieur dans l'esquinancie, comme contenant un sel ammoniacal nitreux. On prétend que ces excrémens sont si âcres, qu'ils détruisent entierement les plantes, excepté la *Renouée* & le *Thalictron ;* que leur causticité est telle, qu'aucun insecte ne s'y attache. Le chien en buvant ne fait que lapper avec la langue. Dans la colere ses yeux étincelent, les poils lui hérissent sur le dos, & il menace en grondant & en montrant les dents. Les chiens étant échauffés, tirent la langue ; & quand ils se rencontrent ils se flairent au derriere les uns les autres.

Tout le monde a remarqué que lorsqu'un chien veut se reposer, il fait un tour ou deux en pivotant sur le même lieu. Le chien a mille autres petites allures d'instinct qui frappent les yeux de tout le monde. L'attachement que quelques personnes ont pour cet animal va jusqu'à la folie. Les Mahométans ont dans leurs principales Villes des hôpitaux pour les chiens infirmes ; & Tournefort assure qu'on leur laisse des pensions en mourant, & qu'on paie des gens pour exécuter les intentions du testateur. Il arrive quelquefois aux chiens de rêver en dormant ; ils remuent alors les jambes & aboient sourdement croyant être en sentinelle.

Quelques Auteurs prétendent que les chiens contractent les maladies des personnes avec qui on les fait coucher, & que c'est même un excellent moyen de guérir les goutteux : mais comme un homme qui prend la maladie d'un autre ne le soulage pas pour cela, il y a toute apparence qu'un malade ne peut recevoir de soulagement d'un chien qu'on lui applique, que dans le cas où la chaleur de l'animal attaqueroit la maladie en ouvrant les pores, en facilitant la transpiration, & en donnant issue à la matiere morbifique. Quoi qu'il en soit, comme les chiens, en léchant les plaies qu'ils ont reçues, les détergent & en hâtent la consolidation, on a vu des personnes guéries avec succès de plaies & d'ulceres invétérés, en les faisant lécher par des chiens. C'étoit la méthode de guérir d'un homme que l'on a vu long-tems à Paris, & que l'on nommoit le *Médecin de Chaudrai*, du lieu où il faisoit son séjour.

De tous les animaux que nous connoissons, les chiens sont les plus sujets à la rage ou hydrophobie, maladie causée à ces animaux par la disette de boire & de manger pendant plusieurs jours, ou quelquefois par la mauvaise qualité des matieres corrompues dont ils se nourrissent assez souvent (suivant M. Mead, Médecin Anglois), ou encore par le défaut d'une abondante transpiration après avoir long-tems couru. Cette maladie terrible rend le chien furieux : il s'élance indifféremment sur les hommes & sur les animaux; il les mord, & sa morsure leur communique la même maladie si on n'y porte un prompt remede. Cette maladie gagne d'abord les parties du corps les plus humides, telles que la bouche, la gorge, l'estomac; elle y cause une ardeur, un desséchement & une irritation si grande, que le malade tombe dans une aliénation de raison, dans des convulsions, dans une horreur & une appréhension terrible de tout ce qui est liquide. Aussi ne faut-il pas s'étonner si les animaux, ainsi que les hommes, dans cet état de fureur, ont une aversion insoutenable pour l'eau. Cet effet, ainsi qu'on l'apprend des malades, dépend de l'impossibilité où ils sont d'avaler les liquides; car toutes les fois qu'ils font effort pour le faire, il leur monte alors, à ce qu'il leur semble, quelque chose subitement dans la gorge qui s'oppose à la descente du fluide. Les symptômes de cette maladie sont des plus terribles, & malheureusement les remedes connus ne font pas toujours des effets certains. On emploie le plus communément les bains froids & les immersions dans la mer, quelquefois sans succès. En 1740, le Chirurgien Anglois Jean Douglas imagina aussi de faire usage de la pommade mercurielle qui, à ce qu'il paroît, n'est pas non plus toujours infaillible. Comme cette maladie paroît être vraiment spasmodique, on y a employé avec beaucoup de succès, les calmans, tels que l'*opium* & les antispasmodiques, ainsi qu'on le voit dans la Dissertation du *Docteur Nugent*, *Médecin à Bath*. Lémery conseille en pareil cas l'usage fréquent des sels volatils; & le *Docteur Mead* conseille un mélange de *lichen cinereus terrestris* avec du poivre, comme un préservatif assuré contre la rage.

Comme il arrive ſouvent dans pluſieurs maladies des hommes, que la crainte & l'inquiétude influent plus ſur un malade que le mal réel, M. Petit, Chirurgien, offre dans l'Hiſtoire de l'Académie, année 1723, un expédient pour ſavoir ſi le chien dont on a été mordu, & que l'on ſuppoſe tué depuis, étoit enragé ou non. Il faut, dit-il, frotter la gueule, les dents & les gencives du chien mort avec un morceau de chair cuite, que l'on préſente enſuite à un chien vivant; s'il le refuſe en criant & en heurlant, le mort étoit enragé, pourvû cependant qu'il n'y eût point de ſang à ſa gueule : ſi la viande a été bien reçue & mangée, il n'y a rien à craindre.

Les chiens ſont encore ſujets à pluſieurs autres maladies, & particulierement les *bichons*, qui ſont naturellement revêtus d'une bonne quantité de poils épais, ce qui peut les empêcher de tranſpirer ſuffiſamment : ces mêmes ſortes de chiens ſont ſujets à des vomiſſemens fréquens, & d'avoir, ainſi que l'homme, des pierres dans la veſſie. Lémery, *Dict. des Drogues*, dit avoir vu tirer par M. Mery à l'Académie, de la veſſie d'un petit chien bichon, une pierre groſſe comme un œuf de poule, qui l'avoit fait mourir; & que cette pierre étoit de même ſubſtance, dureté & couleur que celles qu'on tire de la veſſie de l'homme. Les chiens ſont ſouvent attaqués de coliques, de la galle, de la chute du poil & de l'alopécie. Cette derniere maladie leur vient pour avoir trop joui, ſur-tout les mâles qui deviennent ſourds auſſi par la même raiſon. Des recherches anatomiques ont fait découvrir qu'il s'engendre ſouvent dans leurs inteſtins des vers ſolitaires. *Voy.* au mot VER SOLITAIRE, quels ſont les moyens connus pour chaſſer ce ver rongeur, qui déchire auſſi quelquefois les entrailles de l'homme. Dans l'Amérique Méridionale, les chiens ſont attaqués d'une eſpece de maladie vénérienne qui reſſemble à la petite vérole. Les habitans du pays l'appellent *Peſte*.

Variétés dans les Chiens.

Comme de tous les animaux domeſtiques, le chien eſt celui qui, par un inſtinct naturel, s'eſt attaché de plus près à l'homme, ſa domeſticité eſt des plus anciennes; & de même que ſon naturel eſt le plus ſuſceptible d'impreſſion, & ſe modifie le plus aiſément par les cauſes morales, il eſt auſſi de tous celui dont la nature eſt la plus ſujette aux variétés & aux altérations cauſées par les influences phyſiques. Le tempérament, dit M. de Buffon, les facultés, les habitudes du corps varient prodigieuſement dans ces animaux : la forme même n'eſt pas conſtante. Dans un même pays, un chien eſt très différent d'un autre chien, & l'eſpece eſt, pour ainſi dire, toute différente d'elle-même dans les différens climats. De-là, cette confuſion, ce mélange & cette variété de races, ſi nombreuſes, qu'on ne peut en faire l'énumération; de-là, cette différence ſi marquée pour la grandeur de la taille, la figure du corps, l'allongement du muſeau, la forme de la tête, la longueur & la direction des oreilles & de la queue, la qualité, la quantité

du

du poil ; enſorte qu'il ne reſte rien de commun à ces animaux que la conformité de l'organiſation intérieure, & la faculté de pouvoir produire tous enſemble : ſeule preuve que malgré cette grande différence apparente ; ils ne font qu'une ſeule & même eſpece.

Une des cauſes qui a encore le plus contribué à cette grande variété & à cette grande altération dans l'eſpece des chiens, c'eſt que comme ces animaux vivent aſſez peu de tems, ils produiſent ſouvent ; & les variétés, les altérations, la dégénération ſont devenues plus ſenſibles, puiſque ces animaux ſont plus loin de leur ſouche que ceux qui vivent plus long-tems. De plus, comme ces animaux ſont perpétuellement ſous les yeux de l'homme, dès que par un haſard aſſez ordinaire à la nature, il s'eſt préſenté quelque variété ſinguliere, on a tâché de la perpétuer, en uniſſant ces animaux ſemblables ; & ce qui n'étoit d'abord qu'une variété, eſt devenu enſuite, pour ainſi dire, une eſpece conſtante. C'eſt ainſi que ceux qui font commerce de ces petits animaux pour l'amuſement des Dames, créent, en quelque ſorte, tous les ans des eſpeces nouvelles, & détruiſent celles qui ne ſont plus à la mode. Par le mélange de ces animaux, ils corrigent les formes, varient les couleurs, & inventent, pour ainſi dire, des eſpeces telles que l'*Arlequin*, le *Mopſe*, &c.

Au milieu de cette variété prodigieuſe de chiens, comment reconnoître le modele originaire, le premier type, ou du moins celui qui s'en écarte le moins? Comme la Nature, dit M. de Buffon, ne manque jamais de reprendre ſes droits lorſqu'on la laiſſe agir en liberté, & qu'elle tend toujours à détruire le produit d'un art qui la contraint, pour ſe réhabiliter ; on peut, d'après le rapport des Voyageurs, juger auquel de nos chiens reſſemble le plus le chien ſauvage ou le chien domeſtique, qui, abandonné dans l'Amérique aux mains de la nature, s'eſt le plus rapproché de ſa forme primitive. Les Voyageurs nous apprennent que ces chiens ſauvages ont le muſeau effilé, les oreilles droites, le poil rude ; ce qui les fait reſſembler le plus à ce que nous nommons *Chien de Berger*. Ces chiens, naturellement ſauvages, ou qui le ſont devenus, ſont maigres, légers : en Amérique ils ſe raſſemblent par troupes pour faire la guerre aux tigres, aux lions : on eſt obligé de les pourſuivre comme les bêtes féroces ; mais lorſqu'on les prend jeunes, on les apprivoiſe le plus aiſément du monde ; ils oublient leurs mœurs féroces pour devenir les amis des hommes.

M. de Buffon, dont les idées ſont ſi pleines de génie, préſumant donc, d'après ces obſervations, que le *chien de berger* eſt celui de tous qui approche le plus de la race primitive, remarquant de plus que ce chien a un caractere décidé, auquel l'éducation n'a pas de part ; qu'il eſt le ſeul qui naiſſe, pour ainſi dire, tout élevé ; & que guidé par le ſeul naturel, il s'attache de lui-même à la garde des troupeaux ; s'eſt confirmé dans l'opinion que ce chien eſt le vrai chien de la nature, celui qu'elle nous a donné pour la plus grande utilité, celui qui a le plus de rapport avec l'ordre général des êtres vivans

qui ont mutuellement beſoin les uns des autres, celui enfin qu'on doit regarder comme la ſouche & le modele de l'eſpece entiere.

D'après ces réflexions, M. de Buffon, pour donner une idée plus nette de l'ordre des chiens, de leur dégénération dans les différens climats, & du mélange de leurs races, a dreſſé une table, ou ſi l'on veut, une eſpece d'arbre généalogique, où l'on peut voir d'un coup d'œil toutes ces variétés. Cette table eſt orientée comme les cartes de Géographie; & il a ſuivi, autant qu'il lui a été poſſible, la poſition reſpective des climats.

Le *chien de berger* eſt la ſouche de l'arbre. Ce chien, tranſporté dans les climats rigoureux du Nord, s'eſt enlaidi & rapetiſſé chez les Lapons: il paroît s'être maintenu & même perfectionné en Iſlande, en Ruſſie, en Sibérie, dont le climat eſt moins rigoureux. Les chiens de Tartarie, d'Albanie, du Nord de la Grece, du Dannemarck, de l'Irlande, ſont les plus grands, les plus forts, & les plus puiſſans de tous les chiens: on s'en ſert pour tirer des voitures. Comme ces chiens ſont fort rares en France, je n'en ai jamais vu qu'un, dit M. de Buffon, qui me parut avoir, tout aſſis, cinq pieds de hauteur, & reſſembler, pour la forme, au chien que nous appellons *grand Danois;* mais il en différoit beaucoup par l'énormité de ſa taille; il étoit tout blanc, & d'un naturel doux & tranquille. Ces changemens ſont arrivés par la ſeule influence des climats, qui n'a pas produit une grande altération dans la forme, car tous ces chiens ont le poil épais & long, l'air ſauvage, ils n'aboient point fréquemment, quoique dans le même climat, il peut arriver quelquefois des variétés ſingulieres dans l'organiſation. Leibnitz dit avoir vu un chien qui répétoit par écho différens mots que ſon maître prononçoit.

Le même *chien de berger*, tranſporté dans des climats tempérés, & chez des peuples entierement policés, comme en Angleterre, en France, en Allemagne, aura perdu ſon air ſauvage, ſes oreilles droites, ſon poil rude, épais & long, & ſera devenu *dogue, chien courant* & *mâtin*. Le *chien courant*, le *braque* & le *baſſet* ne ſont qu'une ſeule & même race de chiens; car on a remarqué que dans une même portée il ſe trouve aſſez ſouvent des *chiens courans*, des *braques* & des *baſſets*, quoique la lice n'ait été couverte que par l'un de ces trois chiens. Le *chien courant*, tranſporté en Eſpagne & en Barbarie, s'y eſt couvert, ainſi que tous les animaux de ces pays, d'un poil long, fin & ſoyeux.

Le dogue, tranſporté d'Angleterre en Dannemarck, eſt devenu *petit danois;* & ce même petit danois tranſporté dans des climats exceſſivement chauds, tels que la Guinée, au bout de trois ou quatre ans, y a dégénéré au point de perdre la voix, de ne point aboyer, de ne faire qu'heurler triſtement, de perdre tout-à-fait le poil, & d'être auſſi déſagréable à la vue qu'au toucher. C'eſt ce chien, dont la race a été tranſportée en Turquie, où on la multiplie; ce qui l'a fait nommer improprement *chien turc*.

C'eſt avec M. de Buffon qu'il faut ſuivre en détail toutes ces variétés occa-

ſionnées par les climats, l'abri, la nourriture, l'éducation, & voir la double origine des *races métiſſes*, c'eſt-à-dire, produites du mélange de ces premieres variétés occaſionnées par l'influence des climats. Avec quel plaiſir ne voit-on pas auſſi dans ſon ouvrage les gravures des variétés des chiens les plus remarquables.

Diviſion des Chiens.

Ceux qui élevent les chiens pour en faire commerce, les diviſent en trois claſſes : la premiere contient les *chiens à poils ras ;* la ſeconde, *les chiens à poils longs ;* & la derniere claſſe, *les chiens qui n'ont pas de poil.* Il n'y a dans cette claſſe que le *chien turc :* cette race, en s'accouplant avec des chiens à poil, donne des *chiens turcs métis*, qui ont quelques petites bouffettes de poils en différentes parties du corps.

Les *chiens à poils ras* ſont, le *dogue d'Angleterre* ou le *bouledogue ;* c'eſt le plus hardi, le plus nerveux & le plus vigoureux de tous les chiens. Viennent enſuite le *doguin* d'Allemagne, ſorte de bouledogue de la moyenne eſpece, & le *petit doguin*, qui n'eſt pas plus gros que le poing.

Le *grand danois*, eſpece de chien très belle & très recherchée, qui ſe plaît à ſuivre ou précéder les chevaux & les équipages. On leur coupe les oreilles, ainſi qu'aux *danois de la petite eſpece*, pour leur rendre la tête plus belle. En général on ôte les oreilles à tous les chiens à poils ras, excepté les *chiens de chaſſe.* L'*arlequin*, le *roquet*, l'*artois* ſont des variétés du chien danois.

Le *grand lévrier à poils ras*, & qui, mêlé à l'*épagneul*, donne le *lévrier à poils longs ;* ces lévriers n'ont point de nez, mais ils ont l'œil excellent ; ils lancent les lievres, & les attrapent à la courſe. Le *lévrier de moyenne eſpece* eſt du même uſage ; mais celui de la petite eſpece eſt très rare, très cher, & on ne le recherche que pour ſa figure élégante, car il n'a pas même l'inſtinct de s'attacher à ſon maître. On dit que l'on voit en Eſpagne des lévriers qui ont un nez excellent, ſoit que ce ſoit la différence du climat qui leur donne cette qualité, ſoit qu'ils viennent de chiens dont on a mélangé les races, car il eſt vrai que ces lévriers ne ſont pas d'une forme auſſi élégante que les nôtres.

La ſupériorité de la fineſſe de l'odorat dans les chiens, dépend de la grandeur de la membrane olfactoire, & de l'exercice continuel que ces animaux font de cet organe. On dit qu'on ſe ſert, dans certains pays, de chiens pour découvrir les *truffes :* on fouille avec certitude dans l'endroit où l'on voit que le chien gratte la terre en aboyant un peu.

Le *braque* ou *chien courant* a les oreilles longues, pendantes, l'odorat excellent : il quête devant le Chaſſeur, il voit le gibier de l'odorat ; s'il le ſurprend, il ſe tient en arrêt, & annonce au Chaſſeur la place où eſt l'animal, & même ſon attitude déſigne l'eſpece d'animal. Les chiens courans ſont ordinairement blancs, & ont des taches noires ou fauves ſur un fond blanc ; de plus ils ſont ſuſceptibles, en qualité de chiens de chaſſe, de perfections

& de défauts dans la forme du corps, qui sont presque en aussi grand nombre que ceux des chevaux de manege; car l'art de la chasse est aussi étendu que celui du manege. On emploie diverses manieres pour élever ces chiens pour la chasse du cerf, du chevreuil, ou pour celle de la plaine.

Le *Limier* est assez fort; c'est un chien muet qui sert à quêter & à détourner le cerf.

Les *Bassets* sont bas sur pattes : ceux *à jambes torses* peuvent être regardés comme des *rachitiques*, dont l'espece s'est perpétuée. Ces chiens viennent de Flandres : ils sont bons pour la chasse des animaux qui s'enterrent, tels que les blaireaux, renards & autres; ils donnent de la voix, & quêtent bien. Ces chiens ont les pattes concaves en dedans, ce qui leur donne beaucoup d'avantages pour fouiller dans la terre : on les nomme aussi *chiens de terre*.

Les *chiens à poils longs* sont les *Epagneuls* de la grande & de la petite espece. Ils ont le poil lisse, de moyenne longueur : ils sont d'autant plus estimés, que les poils des oreilles & de la queue sont longs & soyeux. Les épagneuls noirs & blancs sont ordinairement marqués de feu sur les yeux. Les épagneuls chassent très bien, ils donnent de la voix, forcent les lapins dans les broussailles, & chassent le nez bas. L'*épagneul noir* ou *gredin* est tout noir : on appelle *Pyrames* les gredins qui ont les sourcils marqués de feu.

Le *Bichon* est une espece de chien très petit, qui étoit autrefois à la mode. Il étoit si petit, que les Dames le mettoient dans leur manchon : tout son corps, & sur-tout sa tête, étoit recouvert de grandes soies lisses & pendantes. On s'en est dégoûté, apparemment parceque ces animaux à poils extrêmement longs, sont toujours mal-propres. Ils sont devenus si rares, qu'on n'en voit plus. Celui qui est gravé dans l'Histoire Naturelle de M. de Buffon, l'a été d'après les miniatures d'Histoire Naturelle qui sont à la Bibliotheque du Roi, ainsi que le *chien lion*, qui ne differe du premier que parceque la partie postérieure du corps est garnie de poils plus courts, ce qui donnoit à cet animal une petite ressemblance avec le lion.

On dit que le moyen de conserver dans leur état de petitesse ces animaux de races si mignones, est de leur frotter, lorsqu'ils sont encore jeunes, l'épine du dos avec de l'esprit-de-vin, ou quelque huile essentielle âcre, & de ne les nourrir que très sobrement.

Le *chien loup* est recouvert d'un poil long, doux, soyeux : le *chien de Siberie* n'en differe que parceque la tête de ce dernier est garnie d'aussi longs poils que le reste du corps.

Les *Barbets de la grande espece* sont reconnoissables à leurs poils frisés; ils vont très bien à l'eau, & sont excellens pour la chasse des oiseaux aquatiques. Les barbets de la petite espece ne vont point à l'eau. On dit qu'en général les barbets sont les plus attachés de tous les chiens : on a des exemples surprenans de leur fidélité & de leur instinct.

Il y a des chiens qui n'ont le poil ni ras, ni long; ce sont les chiens qu'on

appelle *Dogues de forte race* ou nos chiens de boucher. Ce font là, ainfi que les *Dogues d'Angleterre* & les Bouledogues, les athletes du combat du taureau. On comprend parmi les dogues, l'*Alan*, dont on diftingue trois fortes. 1°. L'*Alan gentil* qui tire fur le lévrier; 2°. l'*Alan de boucherie*, dont les Bouchers fe fervent pour conduire leurs bœufs; 3°. & l'*Alan vautre*, qui eft une race de mâtins, propre à la chaffe de l'ours & du fanglier.

On nomme *Chiens des rues* ceux qui reffemblent à tous les chiens en général, fans reffembler à aucun en particulier, parcequ'ils proviennent du mélange des races plufieurs fois mêlées.

Des Voyageurs ont encore parlé de quelques autres fortes de chiens, tels que ceux de la Côte d'Or, du Royaume d'Iffigny, des *chiens jaunes* de la Chine, du *chien maron*, animal qui, felon le Pere le Comte, naît aux Indes, & tient également du chien, du loup & du renard. Nous n'en citerons pas davantage; ceux qui voudront en être inftruits, pourront confulter la Kynographie de *Paulin*, ouvrage affez étendu.

Les Anglois ont fu faire une branche d'exportation de leurs chiens de chaffe, doués d'un odorat très fin, & nommés par les Chaffeurs *Chiens de race royale*; ils font auffi commerce de leurs dogues, qu'ils font combattre les uns contre les autres pour leur donner plus de nerf & de courage.

Les chiens tranfportés dans les climats chauds y perdent leur ardeur, leur courage, leur fagacité & leurs autres talens naturels; mais, comme fi la nature ne vouloit jamais rien faire d'abfolument inutile, dans les mêmes pays où les chiens ne peuvent plus fervir aux ufages auxquels nous les employons ici, on les recherche pour la table; on les conduit au marché par troupeaux, comme les moutons, & ils s'y vendent plus chers que ces animaux, & même que tout autre gibier. Le Negre ne trouve pas de mets plus délicieux qu'un chien rôti. Les Sauvages du Canada qui habitent un climat froid, ont le même goût que les Negres pour la chair du chien. Ce goût dépend-il de l'homme, ou du changement de qualité qui arrive à la chair de ces animaux dans les climats très chauds ou très froids? Ce qu'il y a de certain, c'eft que dans nos climats tempérés, la chair du chien eft des plus mauvaifes à manger. Le Pere Sabard, dans fon voyage au pays des Hurons, en mangea, & n'en eut pas goûté deux fois, qu'il en trouva la chair bonne & d'un goût un peu approchant de celle du porc.

On emploie les peaux de chiens, dont les poils font longs, fins & beaux, pour diverfes fourrures, principalement pour des manchons. Pour donner plus de relief à ces fourrures, on leur fait imiter, au moyen de différentes préparations, les mouches ou les taches de peau de *tigre* & de *panthere*.

Les peaux de chiens paffées en mégie, fervent auffi à faire des gants pour les femmes. Depuis quelques années on en fait ufage pour diffiper les contractions des mains, pour adoucir la peau de cette partie, & pour en foulager les demangeaifons. On fe fert encore de bas de peau de chien, dans les mêmes vues, & dans celle de fortifier les jambes, & d'en prévenir l'enflure, l'engorgement & les varices. On apprête auffi en gras, des

peaux de chien dont on fait des pieces d'estomac, que les Dames appliquent sur leur poitrine pendant la nuit, pour adoucir cette partie de la peau, & la rendre comme élastique.

CHIEN DE MER, *Canis marinus aut Galeus.* On donne ce nom à beaucoup d'especes de poissons de la mer, dont les plus grands sont mis au nombre des cétacées les plus forts. En général, le chien de mer est un méchant animal, l'ennemi de tous les autres poissons, qui cedent à ses coups; il leur fait la chasse, il souffle horriblement, & attend sa proie dans des lieux serrés, entre des rochers où il la dévore.

Le chien de mer est dans l'ordre des poissons à nâgeoires épineuses : quelques Auteurs en admettent aussi à nâgeoires cartilagineuses. Il y a l'aguillat, le cagnot, l'émisole, le lentillac, le mélandre, le requin, la roussette. Le chien de mer appellé *Lamie* & *Carcharias*, est le même que le requin. Des Naturalistes ajoutent à ce nombre le derbio, la bonite, la vache marine, le veau marin, &c. Le lecteur pourra juger du peu de rapport de plusieurs de ces animaux, en consultant chacun de ces mots.

Le chien de mer des Provençaux & des Languedociens, est l'aguillat : son corps est long, sans écailles, & cendré; sa peau est rude; son dos qui est d'une couleur brune cendrée, est garni de deux aiguillons découverts, pointus & forts, où tiennent six nâgeoires; son ventre est blanchâtre & moins rude qne le reste du corps; sa tête se termine en pointe, ses yeux sont grands; sa gueule est en dessous, faite en demi-lune, & toujours ouverte; elle est armée sur les côtés de deux files de bonnes dents : il a deux trous au-lieu de narines, des ouies découvertes aux côtés comme dans les poissons longs & cartilagineux, deux nâgeoires près des ouies & deux autres près de l'anus : son corps finit par une queue fourchue, dont le haut est plus long que le bas. Il a l'estomac grand & large, le foie double comme tous les chiens de mer, jaunâtre, & dans lequel est cachée la vésicule du fiel. La femelle contient des œufs, les uns parfaits, d'autres qui se forment, & sont plus gros que ceux de poule; ils adherent à la veine ombilicale. Ces œufs éclosent dans la matrice, puisque les petits chiens de mer sortent du ventre de leur mere, déja garnis de leurs aiguillons, d'abord mols & ensuite durs. La chair de ce poisson de la Méditerrannée est dure & peu estimée. La peau de ce chien de mer a le grain fort dur, mais moins rond que celui du chagrin. On en fait usage pour polir les ouvrages au tour, en menuiserie & autres; on en couvre aussi des boîtes. Pour empêcher que ces peaux ne se retirent après que l'animal en est dépouillé, on les tient étendues sur des planches, quand elles sont fraîches.

CHIEN VOLANT. On est fort incertain si cet animal n'est pas *l'andira-guachu*, espece de *chauve-souris* d'une grosseur extraordinaire. *Voyez* ces mots. M. Brisson appelle le chien volant *Roussette*, & en fait un genre particulier, dont le caractere est d'avoir quatre dents incisives à chaque mâchoire, les doigts onguiculés joints ensemble par une membrane étendue en aîle dans les pieds de devant, & séparés les uns des autres dans ceux de

derriere. Par cet exposé le chien volant differe de la chauve-souris par le nombre & la figure de ses dents, & par son museau qui est plus allongé. Il y a le *chien volant de Ternate*, le *chien volant à col rouge*, & le *chien volant de la Nouvelle Espagne*.

La premiere espece est d'un roux jaune, & se trouve dans les endroits les plus éloignés des deux Indes; elle est fort portée au coït: la femelle a des mamelons assez approchans de ceux des femmes qui nourrissent.

La deuxieme espece a le poil du corps brunâtre, & celui du col rougeâtre; elle fait moins de peine aux hommes que la précédente: on la trouve dans l'isle de Bourbon.

La troisieme espece est très rare; elle habite les lieux déserts, & en particulier les vieux arbres: on la trouve à Terre-Neuve *Voyez* l'art. CHAUVE-SOURIS.

CHIENDENT, *Gramen*. On distingue en Botanique sous le nom de *graminées*, une prodigieuse quantité de *gramen* ou *chiendents*. *Voyez* l'article GRAMINÉES. Cependant on donne plus particulierement & sans épithete ce nom à celui qu'on emploie vulgairement en Pharmacie. Nous en distinguerons ici de deux especes, savoir:

Le CHIENDENT ORDINAIRE, *Gramen officin.* Cette plante est commune dans les terres labourables & labourées; ses racines sont blanches, rampantes, noueuses par intervalles, épaisses d'une ligne ou environ, d'une saveur douceâtre: ses chaumes ou tiges ont deux à trois pieds de long; ils sont droits, noueux, garnis de quatre à cinq feuilles qui sortent d'autant de nœuds, & qui enveloppent la tige, larges de trois lignes, terminées en une pointe. Ses tiges portent en leurs sommités des épis, où sont attachées des fleurs à étamines: ses graines sont oblongues, brunes, approchant de la figure des grains de bled.

Le CHIENDENT PIED DE POULE, *Gramen dactylon*. Ses racines sont vivaces, semblables aux précédentes; ses feuilles plus larges, plus pointues; ses épis plus étroits, & disposés quatre ou six ensemble au haut du chaume, en maniere d'étoile ou d'un pied d'oiseau, d'où vient son nom. Cette plante est peu connue aux environs de Paris; on en trouve cependant dans l'*Isle Maquerelle* ou des *Cignes*. Elle croît abondamment dans les pays méridionaux de la France: nous nous servons fréquemment de ses racines dans les ptisanes, décoctions & bouillons apéritifs. Les racines du chiendent, celles du fenouil, du persil, de la garence & du petit houx, sont les cinq racines apéritives. La racine de chiendent est le principal ingrédient de la ptisane ordinaire des malades; de celle qu'ils se prescrivent eux-mêmes si généralement, que c'est presque une même chose pour le peuple, qu'une ptisane ou une légere décoction de chiendent rendue plus douce par l'addition d'un petit morceau de réglisse. On fait aussi quelque usage du chiendent dans les arts: les Vergetiers font avec celui de Provence, des brosses ou vergettes. Ils dépouillent auparavant ces racines de leurs écorces, ils en font des paquets qu'ils foulent sous les pieds; ce frottement sépare les branches douces

& fines de la mere racine : on appelle celle-ci *chiendent de France*, & les rameaux *barbe de chiendent.*

Lorſque les chiens ſe ſentent malades, la nature les invite à manger les feuilles du gramen, qui les purge & les guérit. Par quel inſtinct les animaux ſavent-ils tous diſtinguer leurs remedes ; & par quelle ſorte de fatalité, les hommes policés, qui prétendent que l'eſprit eſt ſupérieur à l'inſtinct, n'ont-ils pas ce même avantage ?

CHINCAPIN des Anglois. C'eſt un châtaignier de Virginie, dont les feuilles ſont aſſez ſemblables à celles de nos châtaigniers. Il porte des fruits qui reſſemblent à de petits glands de chêne verd, & qui ſont renfermés dans une capſule très épineuſe. Ces arbres ne font que languir en France, & viennent auſſi fort mal en Anglererre ; mais ils grandiſſent promptement & portent de beaux fruits dans leur pays natal. *Voyez* Chataignier.

CHIQUES ou POU DE PHARAON. Inſectes redoutables des Iſles Antilles : ils ſe rencontrent ordinairement dans les lieux ſecs & poudreux ; ils ne ſont guere plus gros que les cirons, & reſſemblent à de petites puces ; ils ſautent comme elles, s'introduiſent, en la maniere des cirons, dans la chair, & cauſent des demangeaiſons douloureuſes & inſupportables. Les chiques s'attachent d'ordinaire au-deſſus des ongles des pieds, ſe cachent entierement dans la chair, & y acquierent en trois jours la groſſeur d'un petit pois ; de ſorte que pour les tirer, il faut cerner la chair tout au tour, ce qu'on ne peut faire ſans douleur. Ce n'eſt pas là le ſeul inconvénient : lorſque la chique eſt tirée, il reſte un trou qui quelquefois s'apoſtume & dégénere en un ulcere malin qu'il eſt difficile de détruire & de guérir, ſurtout quand, en arrachant la chique, il en reſte une partie dans le trou. Si on ne ſe hâte pas de ſe débarraſſer de ce cruel animal, il remplit bientôt le trou de lentes ou œufs, deſquelles viennent autant de chiques, qui toutes s'établiſſent près du lieu de leur naiſſance ; ce qui fait qu'il s'en amaſſe par centaines, qui endommagent tellement les pieds, qu'on eſt contraint de garder le lit, ou tout au moins de marcher avec un bâton. Ceux qui ont ſoin de ſe laver ſouvent, & de ſe maintenir proprement, craignent peu cette fâcheuſe incommodité.

La chique n'eſt pas ſeulement antropophage, elle attaque encore les chiens, les chats, même les ſinges. L'antidote le plus ſûr pour ſe garantir de ces ſortes de puces, eſt de ſe frotter les pieds avec des feuilles de tabac broyées, & d'autres herbes âcres & ameres : le roucou eſt leur poiſon. Les *tous* des Bréſilois & les *ningas* des Indiens ſont auſſi des chiques. Au contraire les chiques qui attaquent les enfans de la Miſnie, ſont de véritables *dragonneaux*. Voyez à l'article Crinons.

CHIRIMOYA. Fruit du Pérou, de l'eſpece qu'on nomme dans les Iſles Françoiſes *Pomme de canelle.* Voyez *ce mot.* Mais celui du Pérou eſt beaucoup plus agréable, & on lui donne communément la préférence ſur l'ananas. M. de la Condamine dit que le goût en eſt ſucré & vineux : la groſſeur & la figure approchent de celles de nos pommes pointues d'Europe ; la peau eſt

est verdâtre & comme brodée de compartiments écailleux. Sa chair est blanche, mollasse, parsemée de filandres, & contenant des semences oblongues & applaties. Ce fruit croît sur un arbre haut & touffu : sa fleur est à quatre pétales, d'une odeur très agréable, & d'un verd brun.

CHIT-SE. Arbre des plus estimés à la Chine pour la beauté & la bonté de son fruit. Cet arbre est aussi gros qu'un noyer, & se trouve abondamment dans les Provinces de Chantong & de Homan. Les fruits sont comme étranglés par le milieu; ils conservent leur fraîcheur pendant tout l'hiver : la grosseur de ceux qui sont réputés bons & mûrs, égale celle des oranges. La chair en est rougeâtre, d'une saveur douce mêlée d'un peu d'âpreté qui fait plaisir, & lui donne une vertu astringente & salutaire. Ces fruits qui contiennent trois ou quatre noyaux pierreux, mûrissent rarement sur l'arbre : on les cueille en automne, & on les met sur de la paille ou sur des claies, où ils achevent de mûrir. Ce détail ne convient qu'au *chit-se* cultivé; car celui qui est sauvage, a un tronc tortu, les branches entrelacées & épineuses : le fruit n'en est pas plus gros qu'une pomme rose de la petite espece. Les Arboristes Chinois font des éloges magnifiques de cet arbre : les plus modérés lui reconnoissent sept avantages considérables. 1°. De vivre longtems & de produire constamment des fruits; 2°. de répandre au loin une belle ombre; 3°. de n'avoir point d'oiseaux qui y fassent leurs nids; 4°. d'être exempt d'insectes; 5°. d'avoir des feuilles agréablement panachées à la suite d'une gelée blanche; 6°. d'engraisser la terre avec ses feuilles, comme feroit le meilleur fumier; 7°. enfin de produire de beaux fruits & d'un goût exquis.

On prépare ces fruits en leur ôtant les pépins, on les applatit, & on les fait secher au soleil afin qu'ils se candissent : *voyez* le détail qu'en donne le Pere d'Entrecolles, dans les *Lettres Edifiantes*, *tom. 24*.

CHIVEF, en langue syriaque signifie un figuier : on rencontre cet arbre aux Indes dans l'Isle de Zipangu; ses feuilles sont rondes & fort vertes; son fruit, gros comme un bon melon, est de couleur jaune safrané, d'un goût exquis, se fondant dans la bouche; il contient des semences semblables à celles du concombre : ce fruit est pectoral & rafraîchissant : tout l'arbre a beaucoup de rapport avec le *papayer*. *Voyez* ce mot.

CHOCOLAT. *Voyez* à la suite du mot CACAO.

CHOUAN. Espece de semence inconnue, assez semblable au *semen contra*, un peu plus nourrie, d'un verd jaunâtre, d'un goût légérement aigrelet : on l'apporte du Levant. Quelques personnes la font entrer dans la composition du carmin.

CHOU. Espece de coquillage bivalve de la famille des *Cœurs*. *Voyez* ce mot.

CHOU, *Brassica*. Plante réputée tenir le premier rang entre les herbes qu'on mange, & que les Anciens avoient en si grande vénération, qu'au témoignage de Pline, Chrysippe, Dieuches, Pythagore, & sur-tout Caton, avoient écrit plusieurs volumes sur ses facultés. On distingue plusieurs espe-

ces de chou d'uſage en cuiſine & en Médecine : dont nous ferons mention ci-après. Les choux en général ont des fleurs en croix, & ne ſe perpétuent que de graine qu'il faut laiſſer ſecher aux montans que l'on a coupés, & enſuite les vanner & les ſerrer pour l'année ſuivante.

CHOU BLANC ou CHOU BLOND, *Braſſica alba vulgaris*. Sa racine eſt fibreuſe, & pouſſe une tige garnie de feuilles arrondies, d'un verd rougeâtre, tendres, dentelées en quelques-uns de leurs bords, remplies de nervures qui s'entrelacent, attachées à des queues longues : ſes fleurs ſont blanches, en croix, compoſées de quatre pétales ; à ces fleurs ſuccedent des ſiliques longues garnies dans leur intérieur de graines arrondies : toute la plante blanchit en croiſſant & acquiert une certaine couleur bleuâtre, verdâtre : ce qui le fait auſſi appeller, *chou verd*, *chou commun*.

CHOU CARAIBE DES AMÉRICAINS. Cette plante n'eſt point un chou, elle reſſemble à l'*arum* ou pied de veau d'Amérique, & répond parfaitement à la *colocaſie* d'Egypte. Ses feuilles ont du rapport avec celles de la grande ſerpentine; ſa tige eſt haute de trois à quatre pieds; ſes fleurs ſont de couleur purpurine : il s'éleve de leur calice un piſtil qui devient un fruit ſemblable à celui de l'arum ; ſa ſemence vient rarement en maturité ; ſa racine eſt groſſe, rougeâtre en dehors, jaunâtre en dedans, charnue, bonne à manger, d'un goût de châtaigne & d'une odeur douce. Son fruit eſt aſtringent, propre pour la dyſſenterie : on mange ſes feuilles & ſes racines dans la ſoupe. *Voyez* COLOCASIE.

CHOU DE CHIEN. *Voyez* au mot MERCURIALE.

CHOU COLSA. *Voyez* COLSA.

CHOU-FLEUR, *Braſſica cauli-flora*. Ses feuilles ſont amples, longues, étendues, de quatorze à ſeize pouces, plus longues & plus étroites que celles du chou pommé blanc, d'un verd clair, quelquefois mêlé de bleu, traverſées de nervures blanchâtres, un peu dentelées à leur bord d'eſpace en eſpace. Les feuilles du centre ſe ramaſſent & forment une tête, mais plus molle & moins ſerrée que dans les autres choux pommés. Du milieu de ces feuilles s'élevent beaucoup de tiges chargées d'un amas de fleurs naiſſantes, comme par bouquets. Ces tiges ſont épaiſſes, blanches, molles, agréables au goût, & fort bonnes à manger. Si on les laiſſe pouſſer juſqu'à une hauteur convenable, elles portent des fleurs & des ſiliques, comme dans les autres choux ; mais la graine ne réuſſit gueres en France, il faut en faire venir du Levant. Les Jardiniers attachent ordinairement avec quelques liens en rond, les feuilles qui entourent la tête ou pomme de chou-fleur, afin de les conſerver long-tems en cet état & les empêcher de monter en graine ; ſi l'on coupe ces têtes ſans en arracher les troncs, il repouſſe de petits rejettons que l'on fait paſſer pour les *broccoli*, eſpece de choux exquis que l'on cultive en Angleterre & en Italie, & dont on mange les feuilles avec la viande, & ſur-tout en ſalade chaude.

CHOU FRISÉ BLANC, *Braſſica alba criſpa*. Ses feuilles ſont rondes, ridées, comme véſiculées, de couleur jaune verdâtre ; traverſées de côtes,

& attachées à des queues courtes ; elles se ramassent en haut & forment aussi une tête ronde, petite & blanchâtre. Sa fleur est jaune, formée en croix, & porte aussi des siliques remplies de graines.

CHOU MARIN SAUVAGE D'ANGLETERRE, *Crambe maritima.* Cette plante, qui se trouve aussi aux lieux maritimes en Angleterre, a des feuilles à-peu-près comme celles du chou, frangées, plissées par ondes, & d'un aspect plus agréable, d'un assez bon goût ; ses fleurs sont aussi en croix, il leur succede des fruits ou coques siliqueuses, ovales, d'une matiere spongieuse, contenant une semence oblongue ; cette plante est vulnéraire & vermifuge.

CHOU DE MER. Espece de liseron. *Voyez* SOLDANELLE.

CHOU PALMISTE. *Voyez* PALMISTE.

CHOU POMMÉ BLANC, *Brassica capitata alba.* Sa racine est fibreuse, poussant une tige basse, mais grosse & couverte d'une écorce épaisse, remplie d'une substance moëlleuse, d'une saveur âcre tirant sur le doux. Les premieres feuilles qui sortent sont d'un gris bleuâtre, amples, peu découpées & ondées, garnies de côtes & de nervures épaisses, portées sur de longues & grosses queues ; en arrachant les feuilles du bas, il reste toujours à la tige l'impression de leur adhérence. Les feuilles d'en haut s'approchent, s'embrassent, s'emboitent, & se compriment si fortement en s'enveloppant, qu'elles forment une grosse tête, arrondie, massive : on en voit dans la Flandre qui pesent jusqu'à quarante livres. Les feuilles intérieures, à mesure qu'elles s'éloignent de la circonférence, perdent leur couleur verte bleuâtre, & deviennent blanches. Les Jardiniers cooperent à faire pommer le chou, pour le rendre blanc & bon, en liant toutes les feuilles ensemble. Au commencement du printems, on replante le chou pommé afin d'avoir de la graine ; sa tête s'ouvre, & il sort de son milieu une tige haute chargée de fleurs jaunes en croix, dont le pistil se change en une silique longue remplie de graines arrondies & noirâtres.

CHOU POMMÉ ROUGE, *Brassica capitata rubra.* On le nomme aussi *chou cabu rouge*, il est semblable au précédent, à l'exception de la couleur ; ses feuilles sont bigarrées d'un pourpre foncé mêlangé de verd, les côtes & les nervures sont rougeâtres, elles se ramassent en pomme, les fleurs en sont jaunes : ce chou résiste à la gelée de l'hiver.

CHOU ROUGE, *Brassica rubra vulgaris.* C'est l'espece de chou la plus haute ; elle monte quelquefois à la hauteur d'un petit arbre, & dure plusieurs années, sur-tout lorsqu'on la cultive. Sa tête est grosse & s'éleve communément à la hauteur de cinq à six pieds ; elle est d'un pourpre foncé, raboteuse en sa base, rameuse ; ses feuilles, larges, longues, teintes d'un rouge obscur mêlé de bleuâtre, & nerveuses, sont placées sans ordre & écartées. Ses fleurs sont jaunes, attachées à des branches droites : il leur succede des siliques longues de cinq doigts, & qui contiennent des graines rousses arrondies.

Le chou ſupporte l'hiver : au commencement du printems les gens délicats eſtiment fort ſes jeunes pouſſes dans la ſalade ; les feuilles de choux rouges & mûrs ſont en uſage en Médecine ; celles des choux blancs ne ſervent guere qu'en cuiſine. La décoction pure de chou eſt fort dégoutante, puante : auſſi quand un chou pourrit dans la terre, il répand une grande infection. De tous les tems les Jardiniers ont cultivé les choux : les Anciens les ont regardés comme une panacée végétale. On dit que les Romains ne ſe ſont ſervis que de chou pendant ſix cents ans dans toutes leurs maladies. Le chou fut le ſpécifique de Caton pour garantir ſa famille de la peſte. Aujourd'hui le riche & le pauvre, & preſque tous les gens de la campagne, ſur-tout les Hollandois & les Allemands en font un très grand uſage ; en Béarn il n'eſt peut-être pas un ſeul habitant qui n'en mange une fois par jour. La *garbure* de ce pays eſt un potage aux choux & aux cuiſſes d'oies, ou au lard, qu'on ſert régulierement à ſouper ſur toutes les tables. L'on peut cependant conclure des rapports déſagréables que le chou excite, que cette plante eſt difficile à digérer & ne convient qu'aux eſtomachs des perſonnes qui font un grand travail de corps. Nous avons déja dit que les feuilles tendres du chou blanc ſont plus exquiſes que celles du rouge ; le chou-fleur eſt plus agréable, plus délicat : la qualité particuliere du chou rouge, eſt de faciliter l'expectoration. Les Médecins diſtinguent des vertus contraires dans les différentes parties du chou ; ſon ſuc a la propriété de lâcher le ventre, & ſa ſubſtance qui eſt aſtringente, de le reſſerrer : c'eſt de-là qu'eſt venu ce proverbe de l'Ecole de Salerne : *jus caulis ſolvit, cujus ſubſtantia ſtringit.*

On lit dans la Matiere Médicale, après une longue énumération des propriétés merveilleuſes du chou, que quelques Prédicateurs & quelques Muſiciens boivent ſouvent de la décoction de chou rouge avec des raiſins ſecs, pour ſe guérir de l'enrouement qui ſurvient quand on a beaucoup parlé, & pour ſe conſerver la voix. Le *chou-craut*, ou *ſaver-kraut*, eſpece de mets ſi uſité en Allemagne, n'eſt autre choſe que du chou porté par une fermentation, à laquelle on l'a diſpoſé dans cette vue, à l'état acéteux ou acide.

CHOUCAS ou CHUCAS. Eſpece de petite Corneille griſe qui a à-peu-près la même maniere de vivre que le *grolle* ou *freux*, autrement appellé *corneille des bois.* Le choucas a le bec & les pieds noirs, fait ſes petits au printems, vole en troupe & s'apprivoiſe facilement ; niais lorſqu'il eſt nourri en cage, mais fin, ruſé, inventif & difficile à prendre quand il eſt grand. Il ne vit point de charognes, il ſe nourrit de graines, de glands, de ſauterelles & de vers.

CHOUCAS-CHOUCETTE. C'eſt la plus petite de toutes les eſpeces de corneilles : on la nomme *choucas*, de ſon cri. Cet oiſeau a beaucoup de rapport avec la corneille vulgaire ; la façon de vivre & la voix ſont peut-être les ſeules diſtinctions de ces deux ſortes d'animaux. Le choucas a les pieds, le bec & tout le corps d'un noir un peu moins foncé que dans le corbeau & la

corneille; il va toujours en troupe, il approche rarement des rivieres : ils fréquentent en grand nombre les vieux châteaux, ainsi que les Eglises & les bâtimens ruinés. Cet oiseau fait son nid dans le creux des arbres & des murailles, il pond cinq ou six œufs plus petits, plus pâles & plus marquetés que ceux de la corneille, il mange beaucoup de grain, & quand il en est rassasié, il cache le reste en terre; il aime également à fripponner & à cacher les monnoies d'or & d'argent : aussi dit-on en françois, *fripon comme une chouette*, (diminutif de choucette), ce qui est confirmé par ces vers d'Ovide.

» Mutata est in Avem, quæ nunc quoque diligit aurum,

» Nigra pedes, nigris velata Monedula pennis.

CHOUCAS ROUGE ou CORBEAU ROUGE. Ce nom seul désigne sa différence d'avec le précédent; il a effectivement le bec, les pieds & les jambes d'un rouge orangé, le bec un peu crochu; il est plus grand & fort criard : il paroît peu en rase campagne; on ne le voit guere que sur le haut des montagnes des Isles Cyclades, de Cornouailles, de l'Auvergne, quelquefois en Bretagne, plus communément sur le mont Jura. Sa chair est d'assez bon goût.

CHOUETTE ou CHEVÊCHE, *Ulula noctua*. Oiseau de nuit, espece de *Chat-huant* ou de *Hibou* dont on connoît deux especes, la grande & la petite.

La grande chouette est de la taille d'un pigeon ramier. Elle a le plumage tanné & blanchâtre, la tête grosse & penchée en arriere, les yeux grands, la prunelle noire, mêlée de jaune; le bec un peu courbé & d'un jaune pâle; les doigts séparés comme aux oiseaux de nuit; les ongles crochus, aigus & noirs. La petite espece n'est pas plus grosse qu'un merle. Voyez *Linn. Faun. Suec. tome 2, n. 22.*

La chouette fait son nid dans le creux des arbres & dans les trous des murailles : on ne la voit qu'à l'entrée de la nuit & à la pointe du jour. Elle est l'ennemi de tous les petits oiseaux, des jeunes lapins & levrauts, & se nourrit aussi de lézards, de grenouilles; elle détruit les souris dans les granges & les magasins; elle peut rester trois à quatre jours sans manger : des Chasseurs en dressent quelquefois. Les oiseaux lui font tous la guerre : quand elle est environnée & pressée de tous côtés, elle se couche sur le dos, & ne fait paroître que son bec & ses griffes pour se défendre. Si elle apperçoit un faucon ou un autre oiseau de proie attaqué d'un nombre d'autres oiseaux, elle court promptement à son secours.

On ne trouve point de chouettes en Candie : si l'on y en porte elles meurent aussi-tôt. Elles vivent bien au Cap de Bonne-Espérance : les Européens qui y habitent, y apprivoisent ces sortes d'oiseaux; & les accoutument à nettoyer leurs appartemens de souris, &c.

CHRYSALIDE, *Chryſalis aurelia*. Ce mot exprime communément des chenilles enveloppées d'eſpeces de feves dures & épaiſſes : elles paroiſſent alors ſans pieds, ſans aîles, ſans mouvement ; & elles ne prennent plus de nourriture. La chryſalide attend ainſi ſa plus brillante, mais ſa derniere métamorphoſe, dont ſouvent elle ne jouit qu'autant de tems qu'il lui en faut pour pondre & mourir : ainſi la chryſalide eſt cet état moyen entre celui de chenille & celui de papillon ; état que la chaleur abrege & que le froid prolonge. On confond ſouvent le mot Chryſalide avec celui de *Nymphe*, quoique différent à certains égards. On en peut voir la différence au mot NYMPHE. *Voyez* auſſi l'article CHENILLE & celui de PAPILLON.

CHRYSITES. Nom que les anciens Lithologiſtes ont donné à la pierre de touche, à cauſe de la propriété qu'elle a de ſervir à eſſayer l'or. *Voyez* PIERRE DE TOUCHE. On déſigne auſſi par le mot de *Chryſites*, ce qu'on appelle improprement *Litharge d'or*, à cauſe qu'elle eſt d'un jaune qui reſſemble à ce métal. *Voyez* à l'article PLOMB.

CHRYSOBATE. Nom que l'on a donné à une eſpece de dendrite artificielle formée par une végétation d'or renfermée entre deux cryſtaux ſoudés au feu, que l'on taille enſuite pour les monter en bague, & dont on peut faire des deſſus de tabatiere. Voyez *le Mémoire de M. de la Condamine, Académie des Sciences 1731, page 482*. Ce mot grec ſignifie *Buiſſon d'or*.

CHRYSOBÉRIL, *Chryſoberyllus*. Cette pierre précieuſe, que nous ſoupçonnons être la même que le *Choaſpites* des Anciens, eſt d'une teinte formée du jaune, du verd & du bleu ; elle chatoie un peu ; & eſt plus éclatante que le béril couleur de cire & que le béril huileux.

CHRYSOCOLLE. Des Minéralogiſtes modernes, & entr'autres Wallerius, déſignent par le mot *Chryſocolle*, une mine de cuivre, dans laquelle ce métal après avoir été diſſous, s'eſt précipité. On applique ce nom au *bleu* & au *verd de montagne*. Voyez ces deux articles & celui de CUIVRE. Quelques Auteurs ont auſſi déſigné le Borax par le nom de Chryſocolle. *Voyez* BORAX.

CHRYSOLITE, *Chryſolitus*. Eſt une pierre précieuſe tranſparente, éclatante, d'un jaune verdâtre, & plus dure que l'aigue marine. Bien des perſonnes regardent cette pierre comme une topaze occidentale ; mais elle eſt bien moins brillante, plus pâle, tirant ſur la couleur orangée. Celles qui ſont d'un verd de poireau ſont réputées *Chryſopraſes*. Voyez *ce mot*. La belle chryſolite qui ſe trouve en Boheme & dans les Indes Occidentales, eſt jaune, mélangée d'une teinte légere de verd ; plus elle eſt verdâtre, moins elle eſt précieuſe. On ne taille point cette pierre à facettes, mais en cabochon. La *Chryſolite* ne peut être qu'une eſpece de *Peridot*. Voyez *ce mot* à l'article EMERAUDE.

CHRYSOMÉLE, *Chryſomela*. Inſecte coléoptere dont le caractere eſt d'avoir les antennes en forme de collier, plus groſſes en dehors, le corps

ovale, & la poitrine un peu ronde. M. Linnæus en cite de trente-trois especes, qui different entr'elles moins par les lieux qu'elles habitent, que par leur grandeur & par la variété ou bigarrure des *élytres*, c'est-à-dire des étuis des aîles, différemment coloriés, mous & ponctués, d'autres striés & solides, tantôt unis, tantôt convexes, d'autrefois articulés.

La chrysomèle marche assez lentement, & se trouve ou dans les carrieres, ou dans les prairies, ou sur les arbres, tels que le bouleau; ou enfin sur les plantes, telles que l'asperge, le nénuphar, la renoncule, le peuplier, quelquefois aussi dans le bois pourri. Parmi ces animaux il y en a qui n'ont aucune odeur, d'autres qui en les touchant jettent une liqueur huileuse & fort puante.

CHRYSOPRASE, *Chrysoprasius*. Pierre désignée chez les Anciens sous les noms de *Prasius* ou *Chrysopteron*. C'est une espece d'émeraude qui tire son nom de sa couleur, qui est un verd de poireau. La chrysoprase a beaucoup de ressemblance avec l'aventurine d'un verd pâle mêlé de noir, que l'on voit dans les Cabinets des Curieux, & qui a, par nuances intermédiaires, des taches rouges, & des apparences de paillettes d'or. On prétend qu'il n'est pas rare d'en trouver effectivement dans la belle chrysoprase, qui est vraisemblablement le *Peridot* des Modernes.

CHULON ou GHELASON, animal de Tartarie que sa forme & sa grosseur rapprochent du loup. On fait grand cas à Pekin de la peau de cet animal : le poil en est long, doux, épais, & de couleur grisâtre. Quoique le chulon soit fort commun en Russie & dans les pays voisins, sa peau se vend aussi très bien à la Cour de Moscovie.

CHUMPI. Espece de minéral qui se trouve souvent au Potosi dans les mines d'argent. Il a beaucoup de rapport avec l'*émeril* pour la couleur, la pesanteur & les propriétés. *Voyez* ÉMERIL. *Alonz. Barba.*

CHUNGAR. Oiseau qui tient du héron & du butor, & qui habite cette partie du pays des Mogols qui touche aux frontieres de la Chine; c'est le butor de la Sibérie & de la grande Tartarie : il est tout-à-fait blanc, excepté par le bec, les aîles & la queue qui sont rouges. Sa chair est délicate, & approche beaucoup pour le goût de celle de la gélinotte.

Les Russiens nomment cet oiseau *Kratz Shot*. Le mot *Chungar* est Turc. C'est le même oiseau dont il est mention dans l'Histoire de Timur-Bec, *p.* 350, sous le nom de *Chon Kui*, & que les Ambassadeurs de Kapjak présenterent à Jenghiz-Kan. On l'a regardé de tout tems comme un oiseau de proie, & l'on est dans l'usage de le présenter aux Rois du pays, orné de plusieurs pierres précieuses, comme une marque d'hommage. Les Russiens de même que les Tartares de la Crimée, ont été long-tems obligés par un traité avec les Ottomans, d'en envoyer un chaque année à la Porte, orné d'un certain nombre de diamans.

CHUPALULONES. Nom d'un arbuste dont le fruit se mange, & qui croît dans la Province d'Esmeraldas & à Mindo à l'Ouest de Quito. La fleur de cet arbuste dessinée & peinte à la guazze par M. de la Condamine, & envoyée au

Jardin du Roi, reſſemble à une belle roſe couleur de carmin, du centre de laquelle s'éleve un tuyau cylindrique blanc, qui porte vers le haut des mouchetures flambées, couleur de carmin; & du ſommet ſortent des étamines jaunes avec pluſieurs piſtils.

CIBOULE. *Voyez* au mot OIGNON.

CICINDELES, *Cicindela*. De tous les inſectes coléopteres, le cicindele eſt le plus beau. C'eſt un genre d'inſecte, dont le caractere eſt d'avoir les antennes menues comme un fil, ou ſétacées, les mâchoires élevées & dentées, le corſelet d'un rond angulaire. M. Linnæus en cite de ſix eſpeces: la premiere court avec vîteſſe & vole de même, ainſi que les autres cicindeles. Tout ſon corps eſt de couleur d'or: le deſſus des étuis des aîles, de couleur verte, ponctuée de blanc. Elle a la tête verdâtre, les aîles brunes, les yeux noirs, le corps court, les pieds longs & menus, ainſi que les antennes: elle ſe trouve au printems dans les prairies ſtériles. La deuxieme eſpece eſt noirâtre & habite les bois. La troiſieme eſt verdâtre & fréquente le bord des eaux. La quatrieme a les aîles d'un noir tirant ſur le bleu. La cinquieme eſt d'un verd bleu: ſes antennes ſont compoſées de dix articles. La ſixieme enfin a la poitrine d'un bleu luiſant, & les élytres de couleur minime.

CIECÉE-ETE. Petit cancre du Breſil fort connu des Portugais. Ce cruſtacée eſt de forme quarrée, gros comme une aveline. Sa coquille eſt d'un brun jaunâtre. Sa chair eſt en uſage dans le Breſil, ſoit en aliment ou en médecine pour guérir d'une maladie qu'on y nomme *Mia*.

CIEL, *Cælum*. Suivant l'idée populaire, c'eſt cet orbe azuré & diaphane qui environne la terre. Cette voûte céleſte d'une belle couleur d'azur ſi douce, ſi uniforme & ſi ſereine, n'eſt autre choſe qu'une vapeur ténue & légere, qui, par l'éloignement, paroît être de cette agréable couleur: ſa ténuité laiſſe voir, à travers, les planetes & ces étoiles lumineuſes, que l'œil trompé croit placées ſur un fond azuré.

En Aſtronomie on entend par ciel, cette région immenſe dans laquelle les étoiles, les planetes & les cometes ſe meuvent avec cet ordre admirable & harmonieux, imprimé par la main Divine. On diviſe ce monde céleſte en Ciel proprement dit, qui contient le *Firmament* où ſont les *Etoiles*; & en Cieux des *Planetes* qui ſont au-deſſous des Etoiles.

Les Anciens avoient regardé les cieux comme ſolides & incorruptibles, c'eſt-à-dire n'étant point ſujets à la moindre altération. Cependant les obſervations modernes faites par le moyen des lunettes d'approche, nous apprennent que dans le ſoleil ou les planetes il ſe forme continuellement de nouvelles taches ou amas de matieres très conſidérables, qui ſe détruiſent ou ſe corrompent enſuite; & qu'il y a des étoiles qui changent, qui diſparoiſſent ou qui paroiſſent tout-à-coup.

Newton a très bien démontré par les phénomenes des corps céleſtes, par les mouvemens continuels des planetes, dans la vîteſſe deſquelles on ne s'apperçoit d'aucun ralentiſſement, & par le paſſage libre des cometes vers toutes les parties des cieux, qu'ils ſont un eſpace immenſe abſolument vuide

de toute matiere, si l'on en excepte la masse des *planetes*, des *cometes*, ainsi que leurs atmospheres. *Voyez* ces mots.

CIERGE ÉPINEUX, CIERGE DU PÉROU, FLAMBEAU DU PÉROU, *Cereus Peruvianus*. C'est une plante originaire du Pérou, & dont Boerhaave compte jusqu'à treize especes. Elle est remarquable par sa forme singuliere & par sa hauteur, qui attirent les yeux de ceux qui vont voir les serres du Jardin du Roi. Cette plante qui a été décrite si exactement par M. de Jussieu en 1716 (*Mém. de l'Acad. des Sc. p. 146*), n'a point de feuilles. Sa tige est anguleuse, cannelée & garnie de paquets de piquans. Son écorce est d'un verd gai, tendre, lisse, & couvre une substance charnue, blanchâtre, pleine d'un suc glaireux, au milieu de laquelle on trouve un corps ligneux, de quelques lignes d'épaisseur, aussi dur que le chêne. La racine est vivace, petite & fibreuse. La fleur est sans odeur, composée d'une trentaine de pétales longs de deux pouces, lavés de pourpre clair à leur extrémité : elle est relevée par une infinité d'étamines. A cette fleur succede un fruit semblable à celui du poirier sauvage, charnu, couvert d'une membrane velue & visqueuse. Ce fruit ne mûrit point dans ce pays-ci; mais aux Barbades les habitans en cultivent une espece autour de leurs habitations, à cause de son fruit qui est cannelé, de la grosseur d'une poire de bergamote, d'une saveur agréable & d'une odeur des plus suaves.

Le cierge épineux que l'on voit dans une des serres du Jardin du Roi, y fut planté au commencement du siecle, sous la Surintendance de M. Fagon. Cette plante n'avoit alors que trois ou quatre pouces de long, sur deux & demi de diametre. On a observé que d'une année à l'autre elle prenoit un pied & demi environ d'accroissement. La crue de chaque année se distingue par autant d'étranglemens de sa tige. En 1716 il étoit déja parvenu à vingt-trois pieds de hauteur. A sa douzieme année il a commencé à pousser des fleurs, & il en donne ordinairement en été en différens endroits quelquefois au nombre de quinze ou seize : elles ont peu d'odeur. Peu d'especes donnent des fleurs dans nos climats : on ne compte guere que celles du Jardin Royal à Paris & des Jardins de Botanique de Leyde & d'Amsterdam qui aient paru en floraison; encore ces fleurs passent-elles très vîte, & ne sont bien en état que la nuit & vers le matin. On ne peut voir sans surprise qu'une plante avec des racines si courtes & avec aussi peu de terre, puisse pousser des jets d'une si grande hauteur. Cette plante, ainsi que l'*Opuntia*, se multiplie très facilement de bouture. On coupe une de ces tiges que l'on laisse dans un lieu sec quinze jours ou trois semaines pour consolider la blessure; & en Juin ou Juillet on la pique en terre légere où elle prend très bien racine : mais il faut l'abritrer du Nord, des pluies, de la gelée & de la trop grande séchéresse.

CIGALE ou CHANTEUSE, en latin *Cicada*. La cigale est, selon M. Linnæus, une mouche hémiptere & du genre de celles qui ont quatre aîles, & qui portent une scie. Elle est la plus grande de toutes les mouches que produit l'Europe. On en distingue de trois especes principales qui different en

grandeur & en couleur ; mais qui du reste se ressemblent, ainsi que les autres, par les parties essentielles. L'espece la plus grande égale en grosseur le hanneton. Il ne faut pas confondre cette mouche avec certaines sauterelles que le peuple de quelques Provinces appelle improprement *Cigales*. Il n'y a aucune ressemblance entre l'une & l'autre.

La tête de la cigale est large, courte & comme applatie. Ses yeux sont à facettes & placés en saillie aux deux côtés de la tête : elle a, ainsi que les mouches ordinaires, trois yeux lisses sur la partie supérieure de la tête, & des antennes très courtes. Son corselet qui est ce que l'on appelle dans les grands animaux la *Poitrine*, est un peu rond, composé de deux pieces qui se meuvent indépendamment l'une de l'autre. Il est d'un brun luisant, presque noir, bordé d'un jaune brun dans la plus grande espece. Elle a quatre aîles, belles (les deux inférieures plus grandes), minces, déliées, chargées de croix, comme marquetées, transparentes & posées en toît. Le reste du corps est formé de huit anneaux écailleux qui vont toujours en décroissant de grosseur. Elle n'a pour bouche qu'une trompe faite avec l'art ordinaire de la nature, & qui est en dessous, c'est-à-dire pliée sous la poitrine : elle lui sert à puiser dans les vaisseaux des feuilles & des branches, le suc qui y est contenu ; car elle en fait sa nourriture, & non point de rosée comme le disoient les Anciens.

C'est vers le tems de la moisson que les cigales se font entendre. On ne les trouve en France que dans les parties méridionales, comme en Provence & en Languedoc. M. Duhamel en a cependant trouvé dans le Gatinois.

Les mâles se distinguent facilement des femelles ; & ils ont les uns & les autres des parties d'une structure admirable, digne de notre curiosité, & appropriées par la nature à l'usage auquel elles sont destinées. Les femelles ont au derriere une scie dont nous verrons la fonction. Les mâles sont pourvus sous le ventre de petites timbales, destinées à chanter leurs amours & à appeller leurs femelles. Leur chant est aigu, & se fait entendre le matin & dans la chaleur du jour : c'est ce qui a fait dire à Virgile, Egl. II.

Sole sub ardenti, resonant arbusta Cicadis.

La propagation des especes étant une des vues principales de la nature, elle y a pourvu dans tous les animaux d'une maniere admirable, tant par la composition que par la variété des instrumens dont elle les a pourvus. Un grand nombre d'insectes mennent une vie errante : ils sont souvent très loin les uns des autres, & ne se rencontreroient peut-être jamais si la nature n'avoit marqué un certain tems de leur vie pour les forcer à se joindre. Les insectes rampans & ceux qui vivent sous terre, sont poussés l'un vers l'autre par un sentiment qui attire les deux sexes. Les insectes dont la vie se passe en l'air, occupés à chercher leur nourriture sur les fleurs & sur les plantes, savent se reconnoître de loin, lorsque le besoin pressant de multiplier leur espece les anime.

Parmi les cigales, c'est le mâle qui, par son chant, instruit de ses desseins la femelle, quoiqu'elle soit quelquefois fort éloignée. Il est étonnant qu'en Languedoc & en Provence, où ces mouches sont si communes, on croie que c'est la femelle qui chante. C'est dans l'Histoire des insectes de M. de Réaumur, qu'il faut chercher le détail de la structure merveilleuse de l'organe dont le bruit est destiné à appeller la femelle. Nous ne pouvons en donner ici qu'une esquisse très imparfaite.

On observe sous le ventre de la cigale mâle, à la suite de ses six jambes, qui sont courtes & d'égale longueur, deux calottes écailleuses, que l'animal ouvre & ferme à volonté. Ces calottes couvrent des cavités que l'on peut nommer *Timbales*, à cause de leur ressemblance avec cet instrument militaire. Dans chacune de ces timbales, on observe plusieurs cavités séparées par diverses membranes : on y observe un triangle écailleux très solide. La membrane qui est au-dessous de ce triangle, est fine, bien tendue, & présente les couleurs les plus vives de l'arc-en-ciel. On peut voir encore cette membrane dans toute sa beauté, même dans l'animal desséché. L'examen anatomique a fait voir à M. de Réaumur deux muscles, qui, en se contractant & se relâchant alternativement & avec célérité, rendent alternativement convexe & concave une membrane résonnante, pleine de rugosités, & ayant la roideur d'un parchemin sec : l'air, agité par cette membrane, est modifié dans les diverses cavités dont nous avons parlé. Cette méchanique est démontrée, parcequ'en tiraillant ces muscles, on fait chanter une cigale, quoique morte, pourvu que les parties soient encore fraîches. Un petit papier roulé, & frotté doucement sur la timbale, la fait résonner.

La scie, dont la femelle est armée, ne présente pas moins de merveilles dans sa structure. Le dernier anneau de la femelle est fendu sous le ventre, & contient une tarriere qui, ainsi que celles qui ont été accordées aux insectes pour couper, scier, entailler & percer, est d'écaille ou de corne, & très solide. Celle des grandes cigales a un demi-pouce de longueur & plus : elle sort du ventre de l'animal, non comme l'aiguillon de la guêpe sort de son étui par un ressort qui l'allonge & le pousse dehors, mais comme la lame d'un couteau qui se ferme & qui s'ouvre. Cette tarriere n'est pas aussi simple qu'elle le paroît au premier coup d'œil : elle est composée de trois pieces, dont celle du milieu est taillée en fer de fleche ; les deux pieces d'à côté jouent sur celle-là par le moyen d'une rainure, & chacune peut jouer séparément : elles sont armées sur le côté de dentelures très fines en forme de scie. La cigale se sert de cet instrument si bien façonné, pour percer des branches, & y déposer des œufs. Elle choisit des branches mortes & seches ; mais tenant encore à l'arbre, parceque la seve & l'humidité des branches vertes nuiroient à ses œufs. D'autres mouches à scie les déposent au contraire dans des branches vertes & pleines de seve : ces derniers ont apparemment besoin d'être humectés de la seve qui nuiroit aux autres. La mere cigale le fait, ou plutôt se conduit comme si elle en étoit instruite. C'est à l'aide du jeu alternatif de ses scies, qu'elle souleve les fibres de la surface

de la branche où elle veut percer : elle fait pénétrer sa scie jusqu'à la moëlle, & elle dépose dans son intérieur & à la file, huit ou dix œufs. Le paquet de fibres rabattues, bouche l'entrée. Elle recommence ensuite sa manœuvre, & perce une nouvelle fossette un peu plus haut ou un peu plus bas. On estime qu'elle pond environ quatre cents œufs. Les branches où sont déposés ces œufs, sont remarquables par de petites élévations formées par une portion du bois qui a été soulevée. Malgré ces travaux & ces soins naturels de la mere cigale pour la conservation de ses petits, une *mouche ichneumone*, pourvue aussi d'un aiguillon, va déposer ses œufs au milieu de ceux de la cigale, & il en naît des vers carnaciers, qui dévorent les petits de la cigale à l'instant de leur naissance.

Les petits de la cigale ne sont là que dans leur berceau. Aussi-tôt que les œufs sont éclos, ce qui arrive communément à la fin de l'automne, les petits vers en sortent. Ils sont blancs & pourvus de dix longues jambes, à l'aide desquelles ils descendent au pied de l'arbre, & vont se nourrir de la seve des racines jusqu'au tems de leur changement en nymphe. Ces *nymphes* sont de la classe de celles qui marchent, qui prennent de la nourriture, & qui ont elles-mêmes à croître. Leur tête ne differe pas beaucoup de celle qu'elles auront par la suite. La trompe est déja parfaite, parcequ'elles en font usage dans toute leur vie. On n'apperçoit aux nymphes ni les instruments du chant, ni la tarriere : les deux premieres jambes sont simplement remarquables par leur forme, qui les rend propres à piocher & à ouvrir la terre ; aussi ces nymphes se creusent-elles des trous de deux à trois pieds de profondeur dans la terre, pour passer l'hiver à l'abri du froid, sans avoir besoin de faire de magasin, ni d'aller mandier chez la fourmi voisine. Au retour du printems, ces nymphes quittent la terre, grimpent sur les arbres, & s'accrochent aux branches & aux feuilles. C'est-là que s'accomplit la métamorphose qui leur est commune avec d'autres insectes : elles deviennent alors aîlées ; & sont de véritables cigales.

Les paysans sont bien aises d'entendre chanter ces insectes, parcequ'ils s'imaginent que leur chant, lorsqu'il est vif & continuel, annonce un bel été & une riche moisson : ils prétendent aussi avoir observé, que dès que ces animaux chantent, il n'y a plus de jours froids à craindre. Il paroît vraisemblable que la cigale mâle ne chante que pour encourager sa femelle à travailler avec plus de joie.

Les *guêpiers* & les *martinets* sont très friands de la chair de la cigale. Aussi les enfans de l'Isle de Crête attrapent-ils ces oiseaux en laissant voler des cigales, dans le corps desquelles ils ont mis un petit hameçon attaché à un fil qu'ils tiennent. L'oiseau, qui avale la mouche avec rapidité, est pris à l'instant à l'hameçon.

Les nymphes de cigales étoient regardées autrefois comme un mets exquis ; les Orientaux, & particulierement les Grecs, en faisoient le délice de leur table : on mangeoit les cigales même après leur changement. Aristote nous apprend, qu'avant l'accouplement, on préféroit les mâles ; & qu'après

l'accouplement, on préféroit les femelles, à cause des œufs qu'elles contenoient. On ne verroit aujourd'hui qu'avec dégoût un pareil mets : d'où a pu venir cette diversité de goût, si les organes ont subsisté les mêmes ? La cigale en poudre est estimée apéritive, propre pour la colique, & pour les maladies de la vessie.

M. de Réaumur a parlé d'un autre insecte, qui, par la position & la structure de sa trompe, & par celle du foureau dans lequel elle est logée, ressemble aux cigales : il a la même industrie pour introduire ses œufs dans une branche d'arbuste ; mais il n'a pas le talent du chant comme les cigales. On connoît cet insecte sous le nom de *Pro-cigale*. Voyez *ce mot*.

CIGALE DE MER, *Cicada marina*. Espece de crustacée ou de squille ciselée, assez semblable à la cigale de terre. Etant cuite, elle devient rouge comme le surmulet : sa chair est de bon goût. Ses premiers bras ne sont point fendus au bout comme aux cancres : son corps est orné d'entaillures. Elle est beaucoup plus petite que la langouste, à qui elle ressemble beaucoup.

CIGALE DE RIVIERE, *Cicada fluviatilis*. C'est une petite mouche à six pieds, qu'on voit sur l'eau, & qui differe de celle de terre par sa tête qui est plus avancée.

CIGNE. *Voyez* CYGNE.

CIGOGNE, *Ciconia*. Oiseau de passage, à longues jambes, que Linnæus place dans le rang des *Scolopaces*, & du genre des hérons. On en distingue plusieurs especes ; savoir, la *cigogne blanche*, la *cigogne noire* & la *cigogne d'Amérique*.

M. Perrault prétend qu'il ne faut pas confondre l'*ibis* avec la cigogne, qui est plus grande dans toutes ses parties, & qui n'a pas, comme l'ibis blanc, des plumes rouges ; d'ailleurs ses grandes plumes sont entre-mêlées à la racine, d'un duvet dont la blancheur est éblouissante. La structure en est fort particuliere ; car chaque petite plume de ce duvet a un tuyau de la grosseur d'une petite épingle, qui se divise en cinquante ou soixante autres plus petits, & plus fins que des cheveux. Ces petits tuyaux sont aussi garnis des deux côtés, de petites fibres presqu'imperceptibles. La cigogne blanche a encore plus de plumes noires que l'ibis blanc.

La cigogne est plus grande que le héron ordinaire : elle a le tour des yeux garni de plumes, & la peau fort noire en cet endroit ; le bec d'un rouge pâle, droit, à angles, & pointu, ce qui lui sert d'armes pour tuer les serpens dont elle se nourrit en partie. La partie du pied depuis le talon est grisâtre, le reste rouge ; les trois doigts de devant sont joints ensemble, à leur commencement, par des peaux courtes & épaisses : le doigt de derriere est gros & court ; ses ongles blancs, un peu semblables à ceux de l'homme. Le bruit que la cigogne fait, ne vient, dit-on, que de son bec, dont les deux parties se frappent l'une contre l'autre avec beaucoup de violence.

Nous avons vu en été, cet oiseau, dans le Brabant & la Hollande, faire son aire au haut des tours & des cheminées. Il habite l'Egypte & l'Afrique en hiver. Ils volent en troupe, & allongent alors les pieds en fendant l'air.

Quand ils dorment, ils ne ſont portés que ſur un pied, la tête entre les épaules. Rien de plus admirable que le ſoin des cigognes pour leurs peres & meres, quand ils ſont vieux. Auſſi le bon naturel de cet oiſeau a paſſé en proverbe : il étoit anciennement défendu en Theſſalie de tuer des cigognes, parcequ'elles délivroient le pays des ſerpens, des grenouilles & des limaçons : on ne regarderoit pas encore de bon œil en Hollande, ceux qui en tueroient; on courroit riſque d'être lapidé. Ce motif eſt-il fondé ſur leur gratitude & leur reſpect pour la vieilleſſe, ou ſur quelques autres bonnes qualités qu'on a vantées dans la cigogne; telles que la chaſteté & la fidélité conjugale, la reconnoiſſance envers ſes hôtes, ou enfin parcequ'elle détruit les ſerpens du pays?

Les femelles de ces oiſeaux pondent à chaque couvée, deux ou quatre œufs, de la groſſeur & couleur de ceux des oies. Le mâle couve pendant que la mere eſt à chercher ſa vie : la couvée dure un mois. Quel ſoin n'ont-ils pas pour leurs cigogneaux? Tour-à-tour ils s'empreſſent à leur chercher de quoi vivre : ils ſouffrent les inſultes du vent & les dangers du feu, plutôt que d'abandonner leurs petits.

Les ennemis de la cigogne ſont la *corneille*, l'*aigle*, le *plongeon* & la *chauve ſouris*. Voyez *ces mots*.

La *cigogne noire*, qui, ſelon M. Perrault, n'eſt pas l'ibis noir, eſt de la grandeur de la cigogne précédente. Son plumage & ſon bec ſont mélangés d'un certain luſtre verd, qui reſſemble à celui du cormoran : la poitrine & les cuiſſes ſont blanches; les jambes longues, chauves au-deſſus du genou. Cette eſpece de cigogne fréquente les marais & les côtes de la mer : elle ſe plonge dans les eaux, lorſqu'elle a deſſein de faire quelque capture pour s'en nourrir : elle fait également du bruit avec ſon bec. Leurs petits, quand ils ont faim, pouſſent des cris ſemblables à ceux des hérons.

La cigogne de l'Amérique ſe trouve dans le Breſil, & ne differe pas des précédentes pour la forme. Son plumage eſt blanc & noir par intervalles, entre-mélangé d'une nuance verte, qui s'obſerve auſſi ſur ſon bec d'un fond jaune & cendré.

On eſtime la cigogne alexipharmaque, & propre dans les maladies du genre nerveux : ſa chair eſt peu agréable & de difficile digeſtion. On lit dans les Ephémérides d'Allemagne, que les os de cet oiſeau ſont compoſés de lames très tendres; & que, quoiqu'ils ſoient creux en dedans, ils ſont cependant plus durs & plus compactes que ceux des quadrupedes, & tranſparens comme du verre. Il y en a qui ſont ſemblables à des rayons de mouches à miel. Tous les os de cet oiſeau ſont ſi bien diſpoſés, qu'on ne ſauroit trop admirer l'induſtrie de la Nature, d'avoir ajuſté avec tant de ſageſſe, pour le vol, des corps ſolides, & en même tems ſi légers. On remarque un artifice admirable à la troiſieme articulation de l'aîle : en l'étendant, l'animal monte dans l'air; en la repliant, il deſcend à ſon gré. L'inſpection eſt ſeule capable de faire bien concevoir cette méchanique. *Voyez* à l'art. OISEAU.

CIGUE, *Cicuta*. Plante fameuſe par l'uſage dont elle étoit à Athènes,

comme un poiſon que l'on employoit pour faire périr ceux que l'Aréopage avoit condamnés à mort. Le nom de cette plante ſe joint dans notre eſprit, avec celui de Socrate, qui fut condamné à en boire le ſuc. Nous la cherchons dans nos climats; nous voulons la connoître par nos yeux, ſur-tout depuis que l'expérience a appris qu'on en peut retirer pluſieurs avantages en l'employant à propos.

On diſtingue deux eſpeces de ciguë, la *grande* & la *petite ciguë*. Nous parlerons auſſi de la *ciguë aquatique*, qui n'eſt pas moins importante à connoître.

La racine de la *grande ciguë* eſt longue d'un pied, groſſe comme le doigt, rameuſe, & couverte d'une écorce mince, jaunâtre, blanchâtre intérieurement, d'une odeur forte & d'une ſaveur douceâtre. Elle pouſſe une tige qui eſt fiſtuleuſe, cannelée, haute de trois coudées, d'un verd gai, parſemée cependant de quelques taches rougeâtres. Ses feuilles ſont aîlées, partagées en pluſieurs lobes, liſſes, d'un verd noirâtre, d'une odeur puante, approchant cependant de celle du perſil. Ses fleurs ſont en roſes, diſpoſées en paraſol, auxquelles ſuccedent de petites graines convexes. Toute cette plante a une ſaveur d'herbe ſalée, une odeur narcotique & fétide. Son ſuc rougit le papier bleu. Elle croît aux environs de Paris, dans les lieux ombrageux, dans les décombres, & dans les champs : elle fleurit en été.

La ciguë nous préſente des obſervations bien ſingulieres. A Rome, elle ne paſſoit pas pour un poiſon; tandis qu'à Athênes, on ne doutoit point qu'elle n'en fût un très violent. A Rome, on la regardoit comme un remede propre à modérer & à tempérer la bile. Il paroît que dans nos contrées, la ciguë n'a pas les mêmes dégrés de malignité qu'elle avoit dans la Grece; puiſqu'on a vu des perſonnes qui ont mangé une certaine quantité de ſa racine & de ſes tiges, ſans en mourir. Quoique Pline vante la ciguë contre l'ivreſſe, & que l'Eſcale diſe, qu'en voyageant en Lombardie, il vit, à ſon grand étonnement, ſervir de la ſalade où il y avoit de la ciguë, & qu'il apprit que les gens du pays en mangeoient, & n'en étoient point incommodés, toutes ces autorités ne peuvent cependant contre-balancer le poids de celles qu'on leur oppoſe, & qui prouvent que toutes les eſpeces de ciguës ſont plus ou moins venimeuſes. Le meilleur antidote eſt le vinaigre en guiſe de vomitif, avec de l'oximel tiede, en quantité ſuffiſante pour faciliter le vomiſſement.

Les feuilles de ciguë, employées extérieurement, ſont adouciſſantes & réſolutives : les Apothicaires en préparent un emplâtre qui paſſe pour un bon fondant. Les cataplaſmes de ciguë pilée avec des limaçons, & malaxée avec les quatre farines réſolutives, ſont vantés pour les douleurs de goutte & de ſciatique.

Quelques Médecins avoient fait uſage autrefois de la ciguë intérieurement pour pluſieurs maladies : l'uſage en étoit tout-à-fait tombé dans l'oubli, lorſque M. Storck, Médecin à Vienne en Autriche, renouvella l'uſage de ce remede, qu'il a employé pour guérir des ſquirrhes & des cancers invé-

térés. C'eſt dans ſon ouvrage qu'il faut voir le détail du ſuccès de ſes remedes. Il a employé des pilules, faites avec le ſuc de la grande ciguë, exprimé, évaporé en conſiſtance d'extrait, & mêlé avec de la poudre de ciguë. Les Médecins doivent être d'autant plus flattés de trouver, dans l'uſage lent & modéré des poiſons végétaux, un remede efficace aux maladies les plus rebelles, que le haſard ne ſemble pas avoir autant de part à ces ſortes de découvertes, qu'à celles du plus grand nombre des principaux ſecours de l'art. *Voyez* auſſi la *Diſſertation ſur la Ciguë*, *par M. Joſeph Ehrard. A Strasbourg*, *1763*.

La petite ciguë, qu'on ſubſtitue à la précédente dans les boutiques pour l'uſage externe, ne differe de la premiere, qu'en ce qu'elle eſt plus petite, que ſa tige n'eſt point marbrée de taches rougeâtres, & que ſon odeur n'eſt pas ſi forte. Ses propriétés ſont un peu inférieures à celles de la grande ciguë. On a nommé cette derniere, le *Perſil des fous*, par la grande reſſemblance de ſes feuilles avec celles du perſil; reſſemblance qui a trompé quelques perſonnes, & leur a été funeſte.

CIGUE AQUATIQUE, *Cicuta aquatica*. Cette eſpece de ciguë croît dans les foſſés, les étangs, & fleurit au mois de Juin. Sa tige eſt épaiſſe, creuſe, cannelée, pleine de nœuds, diviſée en pluſieurs branches, d'où ſortent des feuilles aîlées, plus minces & plus tendres que celles de la ciguë. Cette plante paſſe pour être plus venimeuſe que la ciguë ordinaire.

M. Wepfer a donné un Traité, imprimé à Leyde en 1733, *in*-8°. où il rapporte les effets mortels qu'a produits cette eſpece de ciguë. Ses obſervations ſe trouvent confirmées par celles de M. Jaugeon, qui a rapporté à l'Académie des Sciences, que trois Soldats Allemands moururent ſubitement tous trois en moins d'une demi-heure, pour avoir mangé de la *Cicutaria paluſtris*, qu'ils prenoient pour le *Calamus aromaticus*, propre à fortifier l'eſtomac. Il y a en effet une eſpece de *Phellandrium* ou *Ciguë aquatique*, à feuilles d'ache ſauvage, qui eſt odorante, aromatique, & qui tromperoit des gens plus habiles en ce genre, que ne le ſont communément des Soldats.

Le poiſon de la ciguë aquatique eſt un irritant; car on trouva à l'un de ces Soldats, les membranes de l'eſtomac percées d'outre en outre, & aux deux autres ſeulement corrodées. Le remede le plus efficace contre ce poiſon, eſt d'exciter le vomiſſement, & faire enſuite ſuccéder les adouciſſans gras & huileux, pour maſquer l'action des reſtes de poiſon qui n'ont pu être chaſſés par le vomiſſement.

CIMOLEE, *Cimolea*. Terre bolaire, blanchâtre ou rougeâtre, qui ſe tiroit autrefois de Cimolis, l'une des Iſles de Crête, & dont les Anciens ſe ſervoient comme nous nous ſervons de la terre ſigillée. *Voyez* l'article BOL, & celui de TERRE SIGILLEE.

Les habitans de l'Archipel ſe ſervent encore de celle qui eſt ſans couleur, pour blanchir le linge & les étoffes. La *cimolée* des Artiſans eſt le *moulard*. Voyez *ce mot*.

CINABRE

CINABRE NATUREL, *Cinabaris nativa.* Le cinabre eſt, en quelque ſorte, la mine de mercure la plus connue, & qui, par une méchanique accidentelle & naturelle, a été combinée dans des cavités ſouterraines avec un quart de ſon poids, même plus, de ſoufre plus ou moins pur; enſuite ſublimée par des feux locaux aux voûtes des mines où cette ſubſtance ſe trouve. Du moins le procédé dont on ſe ſert en Chymie pour en faire d'artificiel, fait préſumer que les choſes ſe paſſent ainſi.

Le cinabre natif eſt compacte, & communément d'un rouge de brique, rarement d'un rouge vif, quelquefois d'un rouge d'hæmatite. Cette diverſité de couleur dépend de la proportion des parties terreſtres ou hétérogenes avec leſquelles le cinabre eſt mêlé: il eſt d'un tiſſu écailleux ou en ſtries, d'une peſanteur ſpécifique inégale. Si on le met en poudre, il perd ſon éclat brillant; il acquiert une couleur de carmin, & prend alors le nom de *Vermillon.*

Les principales mines de cinabre ſont celles de Kremnitz en Hongrie, d'Hydria en Eſclavonie, d'Horowitz en Bohême, celles de Carinthie, du Frioul, & de Guangavelica au Pérou; la plus riche eſt celle d'Almaden en Eſpagne, ſur les frontieres de l'Eſtramadoure. *Voyez* le Mémoire très circonſtancié qu'en a donné M. de Juſſieu à l'*Acad. des Sciences, ann. 1719.* Celle des Philippines en Aſie eſt la plus haute en couleur.

On rencontre le cinabre communément dans des matrices terreuſes, calcaires & ferrugineuſes, entre-coupées de filons de pyrites ſulfureuſes, & de pierres quartzeuſes, &c. Comme le ſoufre minéraliſe preſque toutes les ſubſtances demi-métalliques & métalliques, & qu'il a beaucoup d'affinité avec le mercure, on conçoit aiſément leur combinaiſon. On peut révivifier le mercure, c'eſt-à-dire le débarraſſer de ſes entraves, au moyen d'un intermede qui ait plus d'affinité avec le ſoufre minéraliſateur. On en trouve le procédé décrit dans notre *Minéralogie*, dans le *Dictionnaire de Chymie*, &c. & dans le Mémoire du Savant Naturaliſte cité ci-deſſus. Dans ce même Mémoire, on trouve la maniere de s'aſſurer ſi un minéral contient du mercure, ou eſt un vrai cinabre. Il faut en faire rougir au feu un petit morceau; & lorſqu'il paroît couvert d'une petite lueur bleuâtre, le mettre ſous une cloche de verre, au travers de laquelle on regarde ſi les vapeurs ſe condenſent ſous la forme de petites gouttes de mercure, en s'attachant au verre, ou en découlant le long de ſes parois. Ce même Auteur nous donne auſſi un moyen de reconnoître ſi le *cinabre* a été falſifié; c'eſt par la couleur de ſa flamme, lorſqu'on le met ſur des charbons ardents. Si elle eſt d'un bleu tirant ſur le violet & ſans odeur, c'eſt une marque que le cinabre eſt pur; ſi la flamme tire ſur le rouge, on aura lieu de ſoupçonner qu'il a été falſifié avec du *minium;* ſi le cinabre fait une eſpece de bouillonnement ſur les charbons, il y aura lieu de croire qu'on y a mêlé du ſang de dragon.

Le *cinabre naturel* eſt le *minium* des Anciens; (le *minium* des Modernes eſt une chaux rouge de plomb). Pline dit qu'on s'en ſervoit dans la peinture: aux grandes Fêtes on en frottoit le viſage de la Statue de Jupiter; & les

Triomphateurs s'en frottoient tout le corps, apparemment pour se donner un air plus sanglant & plus terrible. Par *cinabre artificiel* ils entendoient une substance sableuse, qui, selon Théophraste, étoit d'un rouge très vif & fort brillant, laquelle se trouvoit dans l'Asie mineure, dans le voisinage d'Ephese. On en séparoit, par des lavages faits avec soin, la partie la plus déliée. Aujourd'hui, par *cinabre artificiel*, on entend un mélange de mercure & de soufre sublimés ensemble par la violence du feu. Cette substance doit être d'un beau rouge foncé, disposé en longues stries luisantes. Ce cinabre factice est plus pur, & doit être préféré au naturel.

On se sert du cinabre en poudre, sous le nom de *Vermillon*, pour l'usage de la peinture. Pris intérieurement, c'est un tempérant : on en fait des fumigations mercurielles, très utiles pour la guérison des maladies vénériennes : ces vapeurs pénétrent dans l'intérieur par les pores cutanés, & produisent des effets semblables à ceux du mercure administré par frictions. *Voyez* les mots MERCURE & SOUFRE.

CIRCÉE ou HERBE DE SAINT ÉTIENNE, *Circæa.* Sa racine est longue, rampante & noueuse; ses tiges grêles, velues, moëlleuses, & hautes d'un pied : ses feuilles dentelées par leurs bords & pyramidales; ses fleurs sont en épis longs. A ces fleurs succedent des fruits pyriformes, hérissés, & contenant des semences longuettes. Cette plante croît dans les lieux ombrageux & humides : elle est résolutive & vulnéraire. On la nomme *Circée* ou *Herbe des Magiciennes*, de ce qu'elle s'attache fortement aux habits au point d'arrêter les hommes, de même que la Circée de la fable les attiroit par ses enchantements.

CIRE, *Cera.* Matiere tirée des végétaux, & élaborée dans le corps des abeilles. Nous avons dit au mot ABEILLES, à l'article de la *Récolte de la Propolis & de la Cire*, la maniere dont les abeilles en font la récolte; & au même mot, page 26, nous avons exposé les usages de la cire dans les Arts & dans la Médecine. Il nous reste à dire que l'art de ramener la cire à son premier état de blancheur, consiste à la disposer de maniere qu'elle soit presque toute en surface, afin que l'action combinée de l'air & du soleil, dissipe les parties étrangeres qui la coloroient. Il y a des cires qui sont plus difficiles à blanchir : on ne peut sur-tout parvenir à blanchir celles des pays de vignoble.

La cire est devenue d'une si grande nécessité pour les Arts & les besoins de la vie domestique, qu'il s'en faut de beaucoup que l'Europe même en puisse fournir assez pour notre consommation. Nous en tirons de Barbarie, de Smirne, de Constantinople, d'Alexandrie, des Isles de l'Archipel, & sur-tout des pays du Nord, où les mouches à miel sont très multipliées. On estime la consommation, qui se fait en France de cire étrangere, à plus d'un million de livres pesant. Ces considérations ne doivent-elles pas engager à chercher les moyens de multiplier les mouches à miel dans plusieurs de nos Provinces, où ce n'est point la matiere premiere qui nous manque, mais seulement les ouvriers nécessaires pour la mettre en œuvre.

On peut voir au mot Arbre de Cire, ce que nous avons dit de la *cire de la Louisiane*, & de la *cire de la Chine*.

CIRI-APOA. Cancre qui se trouve dans le fond des eaux salées du Bresil, C'est le *xirica* de Cayenne; sa chair est d'un fort bon goût.

CIRIER. *Voyez* Arbre de Cire.

CIRON, *Acarus*. Genre d'insecte aptere (sans aîles) ordinairement très petit, qui a un corps rond, deux yeux, huit pieds, & les jambes composées de huit articles, une tête pointue. On compte vingt-huit à trente especes de cirons : nous rapporterons ici les plus connues, à commencer par celui qui s'insinue entre l'épiderme & la peau de l'homme.

Le ciron est à peine de la grosseur d'une lente, espece de vermine qui croît dans les cheveux : sa figure est ronde, difficile à distinguer tant elle est petite, même avec le secours du microscope. Son corps insécable en apparence, est cependant partagé en douze anneaux, dont le premier contient la tête : il s'en sert pour ronger seulement les substances animales; car les cirons qui vivent de substances végétales, sont différents, ainsi que ceux de plusieurs autres especes, dont les unes s'attachent à des insectes, d'autres à des oiseaux, & d'autres à des quadrupedes. Celui dont nous parlons, ne paroît s'attacher qu'à l'homme : on le trouve quelquefois dans les pustules de la galle, dans celles qui sont occasionnées par la petite vérole, & à la suite de longues maladies, ou dans les dents cariées : il cause des demangeaisons très incommodes; c'est au moyen de ses pieds de devant qu'il fait des sillons sous la peau, comme les taupes en font dans la terre : il naît non-seulement aux pieds, mais encore aux mains. Selon Swammerdam, il sort tout parfait de son œuf; il fait naître des vessies dans les endroits où il se trouve, & suit les rides de la peau : tantôt il se repose, tantôt il ne semble travailler que pour causer des demangeaisons avec prurit. Il n'y a que les odeurs fortes & pénétrantes qui détruisent cet incommode insecte; heureusement qu'il n'est pas si dangéreux que la *chique des Antilles*. Voyez *ce mot*.

Une autre espece de ciron se trouve dans les vieux panniers d'ozier & les boulins des colombiers : ses pieds sont faits comme ceux du scorpion; il marche à reculons, & se nourrit de vermines qui se rencontrent dans les vieux bois. Celui des jardins va en troupes : il est beaucoup plus gros que celui des oiseaux, & notamment que celui du pinçon, dont M. Géer a parlé dans les Actes de Stockolm : ce dernier est si petit, qu'on ne peut le voir sans une loupe. Le ciron des moutons varie pour la couleur, & gâte beaucoup leur laine : celui des bœufs & des chiens est ovale, blanchâtre, & orné d'une tache noire : celui de la vieille farine & du fromage est assez semblable à celui qui se trouve dans la peau de l'homme; mais il est un peu plus grand. Celui des scarabées & des vers à soie, réside sous la poitrine ou entre les cuisses de ces insectes : il est de couleur rousse, & marche très vîte. Celui des arbres est très commun; il ne court pas moins vîte.

CIRQUINCON. C'eſt le Tatou à dix-huit bandes. *Voyez* à l'article ARMADILLE.

CISTE, *Ciſtus*. Le ciſte eſt un joli arbriſſeau dont il y a pluſieurs eſpeces qui different par la forme de leurs feuilles ; ces arbriſſeaux croiſſent naturellement en Provence, en Eſpagne, en Italie : on peut les élever ici dans les boſquets printaniers ; ils font un très bel effet par leurs fleurs, aſſez ſemblables aux roſes, auxquelles ſuccedent des capſules qui contiennent de petites ſemences rondes. Ils conſervent leur verdure pendant l'hiver, & les moins délicats peuvent être mis dans les boſquets de cette ſaiſon. C'eſt ſur le ciſte qui croît en Cypre, en Candie, en Grece & en Italie, que l'on recueille le *ladanum*, ſubſtance réſineuſe que l'on vend dans les boutiques ſous le nom de *labdanum* & de *loden* des Arabes ; auſſi a-t-on donné à ce petit arbriſſeau, le nom de *ciſtus ledon* ou *Ciſtus ladanifera cretica.*

Tournefort nous a appris dans ſon voyage du Levant la maniere dont on fait préſentement la récolte du ladanum, ſubſtance qui étoit très précieuſe du tems de Pline, de Dioſcoride, de Théophraſte & de Belon. Les Moines Grecs, les Calohiers & même certains Payſans, ſe tranſportent pendant la plus grande ardeur de la canicule ſur les montagnes qui ſont auprès de la Canée, autrefois le fameux Cydon, Capitale de l'Iſle de Crete, ſur les montagnes de l'Iſle de Candie, entre autres au pied du Mont Ida, & autres Iſles de l'Archipel. Pour faire cette récolte, ils ſont armés de fouets formés d'un grand nombre de lanieres de cuir en forme de frange attachés au bout d'une perche. Ils les paſſent & repaſſent ſur les ciſtes ; la matiere réſineuſe qui tranſpire alors de tous les pores de la plante, s'attache à ces cuirs, dont ils la détachent en les grattant. On eſtime qu'un homme en peut recueillir deux livres par jour : cette ſubſtance réſineuſe eſt le labdanum pur ; alors elle eſt en maſſe, molle, gluante, d'un gris noirâtre, inflammable, d'une odeur agréable & d'un goût âcre, balſamique : on nous l'envoie dans des peaux ou veſſies : c'eſt là meilleure. Dans le commerce, il s'en trouve d'une autre ſorte en pains tortillés, durs, fragiles, s'ammoliſſant cependant à la chaleur ; d'une odeur foible, mélangé avec du ſable & avec des réſines odorantes à bon marché, qu'on a fait fondre enſemble : c'eſt celui-là que l'on nomme *labdanum intortus*, & qu'on ſubſtitue ſi communément au vrai *labdanum.*

Autrefois on recueilloit le labdanum en peignant la barbe & les poils des jambes des chevres qui avoient brouté le ciſte, & auxquels cette matiere graſſe étoit adhérente par ſa viſcoſité, & comme il y reſtoit toujours quelques brins de poil, les Marchands nommoient alors cette réſine *labdanum en barbe.*

Le labdanum appliqué extérieurement eſt réſolutif, intérieurement il eſt aſtringent. Les femmes Grecques & Circaſſiennes portent ſouvent à la main des boules de labdanum mêlé avec de l'ambre & du maſtich en larmes, & s'en ſervent pour les flairer. Ces boules de labdanum ſont utiles contre

l'air pestilentiel ; en Turquie on en fait entrer dans la composition des Talismans soporifiques usités dans les Sérails Musulmans & Tartares, moins pour se rendre propice le Dieu Morphée, que pour causer une sorte de léthargie ou d'engourdissement aux Vestales à qui l'on ne veut pas décerner les honneurs du mouchoir. Les Parfumeurs préparent une huile odorante de labdanum : on le fait entrer dans la composition des pastilles. En Espagne, où cet arbrisseau croît aussi, les paysans en retirent par ébullition cette substance résineuse, mais qui est la moins estimée de toutes.

Il s'attache aux racines des cistes une plante parasite assez semblable à la *joubarbe* ou à l'*orobanche*, aussi l'a-t-on nommée *hypociste*. Cette plante s'éleve à trois ou quatre pouces de hauteur ; sa tige est charnue, de couleur jaunâtre, d'un goût astringent, couverte de petites écailles épaisses. Les fleurs qui naissent à l'extrémité des branches ressemblent au calice de la fleur du grenadier ; de son milieu s'éleve un pistil terminé par un globule cannelé, dont les globules en s'ouvrant jettent une poussiere très fine ; ainsi cette partie tient lieu de pistil, d'étamines & de sommets. A la fleur succede un fruit mou, plein d'un suc visqueux, gluant, limpide, fade, & rempli de graines fines comme de la poussiere. Ce globule cannelé reste toujours attaché à ce fruit qui est sphérique. C'est le suc de ce fruit, qui après avoir été exprimé & séché au soleil, jusqu'à consistance d'extrait, donne ce suc noir, d'un goût austere, qu'on nous apporte de Provence, de Languedoc, des pays Orientaux, & qui est connu sous le nom d'*hypociste*. Ce suc a les vertus de l'*acacia*, c'est un puissant astringent.

CITERNE. Nom donné à un réservoir souterrain préparé quelquefois par la nature, mais plus souvent construit par l'art, où l'eau de pluie destinée pour les divers besoins de la vie va se ramasser. On ne peut se passer de citerne dans plusieurs pays maritimes, & dans quantité d'endroits de l'Asie, & d'autres parties du monde. Comme l'eau de toute la Hollande est saumâche, quantité de maisons ont des citernes construites avec un soin, un goût & une propreté admirables. Mais la plus belle citerne connue, se trouve à Constantinople. Les voûtes de ce réservoir portent sur deux rangs de 212 piliers chacun ; ces piliers, qui ont deux piés de diametre, sont plantés circulairement, & en rayons qui tendent à celui qui est au centre.

L'eau de citerne est ordinairement une des meilleures de celles dont on peut user, soit pour boire, soit pour le blanchissage, soit pour les teintures ; parcequ'elle n'est que peu ou point empreinte de parties terreuses comme les autres *eaux*. *Voyez* les moyens que M. de la Hire donne pour pratiquer en tout pays des citernes, &c. *Mémoires de l'Académie des Sciences. 1703.*

CITRINELLE ou TARIN. *Voyez* ce mot.

CITRONELLE. *Voyez* au mot MÉLISSE.

CITRONIER, *Citreum vulgare*. C'est un petit arbre toujours verd, & qui ne devient que médiocrement haut dans nos jardins ; sa racine est branchue, & s'étend en tous sens, ligneuse, couverte d'une écorce jaune en dehors,

blanche en dedans. Le bois du tronc de cet arbre est blanc & dur, son écorce est d'un verd pâle, ses branches ou rameaux sont nombreux, longs, fort pliants, revêtus d'une écorce unie & verte. Ses feuilles sont simples, sans talon, longues, larges, ressemblantes à celles du laurier, mais plus charnues, dentelées en leurs bords, d'une belle couleur verte, luisante, d'une odeur forte & contenant beaucoup d huile. Sa fleur naît au sommet des rameaux, où elle forme un bouquet; elle est en rose à cinq feuilles, disposées en rond, de couleur blanche purpurine, d'une odeur agréable, douceâtre, elle est soutenue par un calice rond & dur.

A cette fleur, succede un fruit oblong ou ovale, quelquefois sphérique, gros ordinairemeut comme une poire de moyenne grosseur, couvert d'une écorce raboteuse & inégale, charnue, épaisse, d'abord verdâtre, ensuite citrine, d'une odeur très agréable & d'un goût aromatique piquant. La chair en est épaisse, cartilagineuse, d'une acidité agréable & légerement odorante, partagée intérieurement en plusieurs loges, pleines d'un suc acide contenu dans des vésicules membraneuses: chaque fruit contient quelquefois plus de cent cinquante graines renfermées dans de la moëlle vésiculaire; elles sont oblongues, pointues des deux côtés, renfermant une amande blanchâtre un peu amere: quelques-uns de ces fruits pesent quatre, six & neuf livres, & quelquefois beaucoup plus.

On voit souvent le printems confondu agréablement avec l'automne sur cet arbre, qui est chargé de fleurs & de fruits, dont les uns tombent par la maturité, tandis que les autres commencent à mûrir, & que d'autres même ne commencent qu'à paroître; mais l'automne est le tems où l'on en recueille davantage. On cultive cet arbre dans les pays chauds, en Italie, en Provence, en Languedoc & en Portugal.

Il paroît par le Traité d'Ebembitar (de l'an 1187) traduit de l'arabe en latin, &c. que le Citronnier a été apporté d'abord de l'Assyrie & de la Médie en Grece, & de-là dans les Provinces méridionales de l'Europe: c'est pourquoi ses fruits sont appellés en latin *mala Medica*, *mala Assyria*: on les appelle *citrons* en françois. (Il est bon d'observer que ce qu'on appelle communément *citron* à Paris, est le *limon* de toutes les Provinces de la France, de tous les pays de l'Europe, & des Botanistes, tant anciens que modernes). Les Romains appelloient aussi les citrons *malum medicum*, soit à cause qu'ils venoient de la Médie, soit à cause de leur vertu médicinale; car ces fruits étoient en grande réputation chez les anciens: il paroît même par le second Livre des Géorgiques, qu'on s'en servoit contre les prétendus enchantemens.

On cultive aussi le citronnier à la Chine, aux Indes Orientales & Occidentales; mais dans les pays du Nord il donne des fruits bien inférieurs à ceux des climats chauds. Les Botanistes en distinguent dix especes principales, quoiqu'ils n'ignorent pas que les Jardiniers de Gênes, qui en est la grande pépiniere pour l'Europe, sont si curieux d'étendre cette variété, qu'ils l'augmentent tous les jours. L'espece de citronnier la plus estimée est

celle de Florence, dont chaque citron se vend à Florence même 50 sols de notre monnoie : on en envoie en présent dans les différentes Cours de l'Europe. Cette espece particuliere ne peut venir dans sa perfection que dans la plaine qui est entre Pise & Livourne ; & quoiqu'on ait transporté ces sortes de citronniers du lieu même en divers autres endroits choisis d'Italie, ils perdent toujours infiniment de cet aromate, de cette finesse de goût que leur donne le terroir de cette plaine.

On ne mangeoit point encore de citron du tems de Pline, l'usage en commença du tems de Galien & d'Apicius ; celui-ci nous a conservé la maniere dont on l'accommodoit.

Aujourd'hui toutes les parties du citron, l'écorce, tant intérieure qu'extérieure, la chair, la pulpe ou le suc, & les graines sont d'un excellent usage dans nos alimens & en médicament : on sert les citrons sur les tables pour assaisonner les viandes de leur suc : coupés par tranches & mêlés avec du sucre, ils procurent bonne bouche, appaisent la soif, réveillent l'appétit & aident la digestion. Le citron est alexipharmaque, & son suc est antiscorbutique. Tel est le témoignage des Hollandois, qui, au retour des longs voyages qu'ils font sur mer dans les contrées éloignées, sont guéris aussi-tôt qu'ils peuvent aborder en Portugal, & avoir des citrons ou des oranges. On tire le sel essentiel du citron en faisant évaporer son suc jusqu'à consistance de syrop clair. Ce suc est acide par excellence, on en fait de la limonade.

L'écorce du citron est composée d'une infinité de vésicules remplies d'une huile essentielle ; elle est fort odorante & aromatique, ce qui la rend vermifuge & cordiale : on la confit avec le sucre, & on la sert au dessert avec les autres confitures. Des personnes font une liqueur de citron ou *eau de citronelle*, fort agréable au goût, avec les zestes ou l'écorce jaune du citron, l'eau-de-vie & le syrop de sucre : cette liqueur est d'un parfum doux & gracieux. On tire de l'écorce l'huile essentielle, soit par la distillation, ou en l'exprimant entre les doigts sur une glace ou dans un entonnoir de verre : l'eau sans pareille, ce fluide aromatique si connu, n'est autre chose que de l'esprit de vin chargé d'une petite quantité d'huile essentielle de citron, que l'on dissout goutte à goutte & en tâtonnant, jusqu'à ce qu'on ait atteint au degré de parfum le plus agréable. On fait un syrop avec le suc de citron & le sucre, qui est fort agréable & salutaire pour appaiser le bouillonnement du sang. Avec la pulpe ou la moëlle acide du citron, on fait une conserve antiscorbutique : les graines sont vermifuges. Dans le tems des maladies épidémiques, on larde en tous sens un citron de cloux de girofle, & on le porte dans sa poche pour le sentir souvent, afin de se garantir de la contagion.

Il y a dit-on des citrons qui sont en même-tems oranges ; c'est-à-dire que certain nombre de côtes différentes, ou plutôt de coins solides continués jusqu'à l'axe du fruit, sont d'orange & les autres de citron. Est-ce un effet

de l'art, ou sont-ce des especes particulieres, ou plutôt ce fait ne doit-il pas être compté au nombre des fables?

Il est parlé dans les *Ephémerides d'Allemagne* de citrons monstrueux en forme de mains : on lit aussi dans les *Let. Edif. tom.* 20, *pag.* 301, que le Pere d'Entrecolles nous a envoyé de la Chine la figure d'un citron nommé *main de Dieu* par les Chinois, & dont ils font grand cas pour sa beauté & pour son odeur. Ce fruit est tel par sa forme, qu'on croit voir les doigts d'une main qui se ferme. Cette forme viendroit-elle de causes particulieres qui auroient changé son espece ? Voici une autre singularité bien plus étrange, dont parlent quelques Auteurs ; c'est d'un citron renfermé dans un autre, *citrum in citro*. Nous avons vu aussi une noix contenue dans une autre, & un œuf renfermé dans un autre : mais pour expliquer la cause de ce fait dans le citronnier, il ne suffit pas de dire que deux boutons naissant d'une même queue fort près l'un de l'autre, les chairs se confondent à cause de leur trop grande proximité : ceci ne produiroit qu'un fruit double ou gemeau & accouplé.

Il y a une autre espece de citron qu'on appelle *citron doux*, son goût est assez fade, on ne l'estime guere, si ce n'est par sa beauté : car il est ordinairement plus gros que le citron commun.

L'essence de *cédra* ou *bergamote*, si odorante, si estimée dans nos parfums, est tirée d'une espece de citron d'Italie nommé *bergamote*, dont on dit que l'origine vient de ce qu'un Italien de Bergame s'avisa d'enter une branche de citronnier sur le tronc d'un poirier bergamote, les citrons qui en sont provenus tiennent du citron & du poirier. L'inventeur fit un secret de cette découverte pendant long-tems, & en fut enrichi. La bergamote est une orange rouge en forme de poire, bien différente du cédra. Cette origine du *citron bergamote* ne paroît pas encore vraisemblable, car les greffes en général ne peuvent réussir que lorsqu'il y a un rapport immédiat pour le mouvement de la séve, & entre les arbres que l'on greffe l'un sur l'autre ; il se présente ici des caracteres essentiels bien différens entre ces deux especes d'arbres, l'un restant toujours verd, & l'autre perdant ses feuilles pendant l'hiver.

On fait de ces fruits une confiture liquide, & une confiture seche ; ils sont entiers dans la liquide, & par quartiers dans la seche.

Des personnes, pour tirer l'essence de cédra, en pressent les zestes ou écorces minces extérieures dans un vaisseau de verre dont l'orifice est étroite : cette manœuvre est longue ; l'huile essentielle en est à la vérité plus æthérée, plus odorante ; mais l'on procede communément par voie de distillation pour tirer cette huile essentielle. L'*eau de cédra* entre dans la composition de celle des Barbades. Il nous reste à parler du *Bois de Citronnier* des Anciens, qui étoit très rare & très estimé à Rome : c'étoit ou la grandeur des meubles qu'on en faisoit, ou la beauté des ondes & des nœuds qui le rendoient si précieux. On prétend qu'on y substituoit quelquefois le bois de

cédre.

cédre. Aujourd'hui ce que l'on entend par *bois de citron*, eſt le *bois de roſe de la Guiane*. Voyez *ce mot*.

CITRON DE TERRE. *Voyez* à l'article KARATAS.

CITRONELLE. *Voyez* à l'article AURONE.

CITROUILLE ou PASTEQUE, *Citrulius*. C'eſt une plante potagere & cucurbitacée que l'on cultive dans les jardins : on la regarde comme une eſpece d'*Anguria*. Ses racines ſont menues & chevelues : elle répand ſur terre des ſarmens fragiles, rampans, velus, garnis de grandes feuilles découpées profondément en pluſieurs lanieres, rudes & hériſſées. Il ſort des aiſſelles des feuilles, des vrilles & des pédicules qui portent des fleurs jaunes en cloche, auxquelles ſuccedent des fruits ronds, charnus, couverts d'une écorce aſſez dure, mais unie & liſſe, d'un verd foncé tacheté de blanc, enſuite jaunâtre. Ce fruit eſt ſi gros, que ſouvent un homme ne peut l'embraſſer. La chair de la citrouille ordinaire eſt d'un blanc rougeâtre, & d'une ſaveur douce, agréable. Sa graine eſt une amande blanche, agréable au goût, & contenue dans une ſubſtance fongueuſe qui eſt au milieu du fruit : cette ſemence eſt miſe au nombre des quatre grandes ſemences froides, qui ſont celles du *concombre*, du *melon*, de la *courge* & de la *citrouille*. Voyez *chacun de ces mots*. La citrouille croît ſans culture dans les pays chauds de l'Europe. On la ſeme dans le Nord, & elle y porte du fruit ; mais il n'arrive jamais à une parfaite maturité. Les jardins d'Egypte ſont remplis de citrouilles, qui varient beaucoup & different les unes des autres : mais il n'y a point d'endroits où la citrouille profite mieux qu'au Breſil, & où ſa pulpe ſoit plus douce & plus ſucculente.

On appelle à Paris citrouille, le *pepo oblongus*, qui eſt une autre plante cucurbitacée & fort différente de celle qu'on vient de décrire. Ses tiges également ſarmenteuſes, s'attachent aux plantes voiſines ou à des bâtons. Ses feuilles ſont amples, découpées comme celles du figuier, attachées à des queues longues & un peu épineuſes. Ses fleurs ſont en cloche, lanugineuſes & ſafranées, un peu odorantes. Aux fleurs qui ſont nouées ſuccedent des fruits grands comme ceux du potiron, tantôt longs & pyramidaux, tantôt ronds ; mais toujours charnus, boſſelés, couverts d'une écorce dure, ligneux, d'un verd noirâtre tacheté. La chair en eſt tendre : ils ſont creux intérieurement, comme partagés en trois quartiers. On trouve les ſemences dans la pulpe ſpongieuſe, comme dans toutes les plantes cucurbitacées.

Les citrouilles ne ſe multiplient que de graine : on la recueille lorſqu'on coupe le fruit pour s'en ſervir ; on la trempe dans l'eau avant de la ſemer, pour faire avancer le germe. La citrouille ſert à faire des potages, des fricaſſées, même du pain & des remedes rafraîchiſſans & tempérans. Les ſemences ſont apéritives : on en tire par expreſſion une huile propre à corriger les vices de la peau & à l'amollir.

CIVADE. Nom donné à une eſpece de petite ſquille qui n'a point de cornes au front, & dont la chair eſt fade.

CIVE ou CIVETTE, *Cepa ſectilis*. Plante potagere, dont les fleurs pur-

purines ſont ramaſſées en petit paquet : elle produit beaucoup de feuilles qui ſont comme de petites brindilles baſſes, que l'on coupe à fleur de terre, & dont on fait des fournitures de ſalades. On diſtingue trois eſpeces de cive ; la *cive de Portugal*, la *groſſe cive d'Angleterre*, & la *petite* que l'on nomme *civette* ou *ciboulette :* elles ne different que par la groſſeur de leurs feuilles. La racine de la cive eſt un aſſemblage de petites bulbes, comme l'échalote : quelques-uns appellent la civette, *appétit*, parcequ'elle eſt d'un goût plus fin que l'oignon commun. On fait avec la civette des bordures dans les potagers. L'uſage eſt de la multiplier par les petits rejettons de ſon pied. Une culture ordinaire, une bonne terre, eſt tout ce qu'il lui faut.

CIVETTE & ZIBET, *Animal Zibethicum.* La plupart des Naturaliſtes ont cru qu'il n'y avoit qu'une eſpece d'animal qui fournit le parfum qu'on appelle *civette.* Nous avons vu, ainſi que M. de Buffon, deux de ces animaux qui ſe reſſemblent à la vérité par les rapports eſſentiels de la conformation, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur ; mais qui cependant different l'un de l'autre par un aſſez grand nombre d'autres caracteres, pour qu'on puiſſe les régarder comme faiſant deux eſpeces réellement différentes.

L'animal que nous appellons ici *civette*, eſt originaire d'Afrique, & ſe nomme *Kaſtor* dans la Guinée. Le Zibet eſt vraiſemblablement la civette de l'Aſie, des Indes Orientales & de l'Arabie. Il differe de la civette en ce qu'il a le corps plus allongé, le muſeau plus délié, la queue plus longue & mieux marquée de taches & d'anneaux, le poil plus court, plus mollet, point de criniere, c'eſt-à-dire de poil plus long que les autres ſur le col, ni le long de l'épine du dos ; point de noir au-deſſous des yeux ni ſur les joues : caracteres particuliers & très remarquables dans la civette.

Le zibet paroît être à M. de Buffon, le même animal que celui qui a été décrit par M. de la Peyronie, ſous le nom d'*animal du muſc*, dans les Mémoires de l'Académie. Les différences qu'il y a obſervées étoient ſi légeres, qu'elles pourroient bien n'être que des variétés accidentelles, auxquelles les civettes doivent être plus ſujettes que les autres animaux ſauvages, puiſqu'on les éleve & qu'on les nourrit comme des animaux domeſtiques dans pluſieurs endroits du Levant & des Indes.

On appelle ces animaux *chats muſqués* ou *chats civettes* (*Felis zibethina*) ; ils n'ont cependant rien de commun avec le chat, que l'agilité du corps ; ils reſſemblent plutôt au renard, ſur-tout pour la tête. Ils ont la robe marquée de bandes & de taches, ce qui les fait reſſembler de loin à de petites *pantheres* dont ils different à tous autres égards. Ils ont quelque reſſemblance avec la *genette*, qui comme la civette porte un ſac dans lequel ſe filtre une humeur odorante ; mais dont le parfum eſt très foible & de peu de durée : au contraire celui des civettes eſt très fort ; celui du zibet eſt encore plus violent. A la fin de cet article nous parlerons de la *genette*, afin de faire mieux connoître ces animaux qui ont un ſi grand rapport, en les préſentant, ſuivant notre plan ordinaire, ſous un même tableau.

La *civette* & le *zibet* ſont deux animaux propres aux climats chauds de l'an-

cien continent. Ceux que l'on trouve en Amérique y ont été transportés ; car ces animaux sensibles au froid, n'ont pu passer d'un continent à un autre par les terres du Nord. Comme les choses que nous avons à dire de ces animaux leur sont communes, ou du moins qu'il seroit difficile de les appliquer à l'un plutôt qu'à l'autre, nous ne les désignerons plus présentement que sous le nom général de *civette*.

A l'extérieur, la civette mâle ne se peut distinguer de la civette femelle. Elles sont tellement semblables par tout ce qui se voit au dehors, qu'il n'y a même aucune apparence de distinction de sexe. Le mâle a les parties qui lui sont propres, cachées & renfermées au-dedans. Le vase ou le réceptacle de la liqueur odorante, dont l'ouverture avoit été prise par les Anciens pour la marque du sexe de la femelle, est tout-à-fait pareil dans les deux sexes.

Cette liqueur qu'on nomme *civette*, se trouve dans une poche ou sac placé au-dessous de l'anus & entre les parties propres au sexe de chacun de ces animaux. Cette poche a une ouverture de deux pouces ou environ : sa capacité est assez grande pour contenir un petit œuf de poule. La liqueur qu'on y trouve est une humeur de la consistance de pommade, & dont le parfum quoique fort, est très agréable au sortir même du corps de l'animal. Il ne faut pas confondre cette matiere des civettes avec le *musc*, qui est une humeur sanguinolente que l'on retire d'une espece de *chevreuil* sans bois, ou de *chevre* sans cornes, qui n'a rien de commun avec les civettes que de fournir comme elles un parfum violent.

Lorsqu'on vient à rechercher s'il n'y a point de conduits particuliers dans la civette, qui apportent cette liqueur odorante, on ne découvre que des rameaux qui passent des veines & des arteres hipogastriques dans les deux sacs qui font la grande poche. Ce phénomene s'exécute donc par le seul moyen des glandes qui sont renfermées dans les sacs du réceptacle de la civette, lesquelles ont la faculté de prendre dans les arteres ce qui est propre à être converti en liqueur odorante ; de même que les glandes des mammelles s'imbibent de la matiere qu'elles trouvent dans le sang, propre à recevoir le caractere du lait. Les vaisseaux qui vont au sac du réceptacle sont fort gros dans le mâle ; mais à peine les peut-on appercevoir dans la femelle : aussi la civette du mâle a une odeur plus forte & plus agréable que celle de la femelle.

Comme la nature ne fait rien en vain, cette liqueur odorante est sans doute pour les animaux, de quelque usage que l'on ignore encore. On observe seulement des muscles dont la fonction paroît être de fermer ces poches, & de leur procurer un mouvement capable de faire sortir la liqueur odorante, dont la rétention est insupportable à ces animaux lorsque, par le tems, elle a acquis une acrimonie piquante ; car on a remarqué que les civettes paroissent avoir une inquiétude qui les agite & qui les tourmente, quand il s'est amassé quelque quantité de cette liqueur qu'elles s'efforcent de faire sortir.

Les civettes, c'est-à-dire la civette & le zibet, quoiqu'originaires & natifs des climats les plus chauds de l'Afrique & de l'Asie, peuvent cependant, dit M. de Buffon, vivre dans les pays tempérés & même froids, pourvû qu'on les défende avec soin des injures de l'air, & qu'on leur donne des aliments succulents & choisis. On en nourrit un assez grand nombre en Hollande où l'on fait commerce de leur parfum. La civette faite à Amsterdam est préférée par nos Commerçans à celle qui vient du Levant ou des Indes, qui est ordinairement moins pure. Celle qu'on tire de Guinée seroit la meilleure de toutes, si les Negres, ainsi que les Indiens & les Lévantins, ne la falsifioient en y mêlant des sucs de végétaux, comme du *Ladanum*, du *Storax* & d'autres drogues balsamiques & odoriférantes.

Pour recueillir ce parfum, ils mettent l'animal dans une cage étroite où il ne peut se tourner; ils ouvrent la cage par le bout, tirent l'animal par la queue, le contraignent à demeurer dans cette situation, en mettant un bâton à travers les barreaux de la cage, au moyen duquel ils lui gênent les jambes de derriere; ensuite ils font entrer une petite cuiller dans le sac qui contient le parfum: ils raclent avec soin les parois intérieures de ce sac, & mettent la matiere qu'ils en tirent, dans un vase qu'ils couvrent aussi-tôt. Cette opération se répete deux ou trois fois par semaine. La quantité de l'humeur odorante dépend beaucoup de la qualité de la nourriture & de l'appétit de l'animal: il en rend d'autant plus, qu'il est mieux & plus délicatement nourri: en général on en peut tirer à chaque fois une dragme & demie ou deux dragmes. De la chair crue & hachée, des œufs, du ris, de petits animaux, de la jeune volaille, & sur-tout du poisson, sont les mets qu'il faut lui offrir, & varier de maniere à entretenir sa santé, & exciter son appétit: il lui faut très peu d'eau; & cependant il urine fréquemment.

Le parfum de ces animaux est si fort, qu'il se communique à toutes les parties de leur corps, & que leur poil en est imbu. Si on les échauffe en les irritant, l'odeur s'exalte encore davantage; & si on les tourmente jusqu'à les faire suer, on recueille la sueur qui est aussi très parfumée, & qui sert à falsifier le parfum, ou du moins à en augmenter le volume.

Les civettes, continue M. de Buffon, sont naturellement farouches, & même un peu féroces; cependant on les apprivoise aisément, au moins assez pour les approcher & les manier sans grand danger. Elles ont les dents fortes & tranchantes; mais leurs ongles sont foibles & émoussés: elles sont agiles & même légeres, quoique leur corps soit assez épais: elles sautent comme les chats, & peuvent aussi courir comme les chiens: elles vivent de chasse, surprennent les petits animaux & les oiseaux. Leurs yeux brillent la nuit, & il est à croire qu'elles voient dans l'obscurité. Lorsque les animaux leur manquent, elles se nourrissent de fruits. Elles habitent volontiers les sables brûlans, les montagnes arides. Elles produisent en assez grand nombre dans leur climat; mais quoiqu'elles puissent vivre dans les régions tempérées, & qu'elles y rendent, comme dans leur pays natal, une liqueur parfumée,

elles ne peuvent y multiplier. Elles ont la langue moins rude que le chat : leur cri reſſemble aſſez à celui d'un chien en colere.

La civette, ou cette liqueur onctueuſe qui ſe tire de ces animaux, a, lorſqu'elle eſt nouvelle, la conſiſtance de miel, & la couleur blanche : en vieilliſſant elle jaunit & brunit. Cette liqueur ſe nomme *Zibet* en Arabie, aux Indes, & dans le Levant où l'on en fait un plus grand uſage qu'en Europe. On l'employoit autrefois dans les maladies hyſtériques des femmes ; mais on a reconnu que ce parfum & les autres, tels que le *muſc* & l'*ambre gris*, étoient plus contraires qu'utiles à ces états ; & que les odeurs fétides, telles que le *galbanum*, le *caſtoreum* & autres ſemblables, produiſoient un meilleur effet. Les Parfumeurs & les Confiſeurs emploient encore la civette dans le mélange de leurs aromates. L'odeur de ce parfum, quoique violente, eſt plus ſuave que celle du muſc. Toutes deux ont paſſé de mode lorſqu'on a connu l'ambre gris, ou plutôt dès qu'on a ſu le préparer ; & l'ambre même qui étoit, il n'y a pas long-tems, l'odeur par excellence, le parfum le plus exquis & le plus noble, a perdu ſa vogue, & n'eſt plus du goût de nos gens délicats.

De la Genette.

La *Genette* eſt un animal plus petit que les civettes, dont le corps eſt plus allongé, la tête plus effilée, les jambes beaucoup plus courtes, tacheté de même, ayant auſſi ſur le dos une eſpece de criniere ; mais ſe diſtinguant des civettes par une queue auſſi longue que le corps, marquée alternativement d'anneaux noirs & blancs. La genette porte, comme la civette, un ſac dans lequel ſe filtre une eſpece de parfum, mais foible & dont l'odeur ne ſe conſerve pas. Elle eſt un peu plus grande que la *fouine*, qui lui reſſemble beaucoup par la forme du corps, auſſi-bien que par le naturel & les habitudes : ſeulement il paroît qu'on apprivoiſe la genette plus facilement. On les a appellés *Chats de Conſtantinople*, *Chats d'Eſpagne*, *Chats genette*, quoiqu'ils n'aient cependant rien de commun avec les chats, que l'art d'épier & de prendre les ſouris, & de pouvoir s'apprivoiſer comme eux. C'eſt peut-être parcequ'on ne les trouve guere que dans l'Eſpagne & le Levant, qu'on leur a donné le ſurnom de ces pays.

La peau de cet animal fait une fourrure légere & très jolie. Les manchons de genette étoient à la mode il y a quelques années, & ſe vendoient fort cher ; mais comme l'on s'eſt aviſé de les contrefaire en peignant de taches noires des peaux de lapins gris, la mode en a paſſé, & le prix en a baiſſé.

CLÉMATITE ou HERBE AUX GUEUX, ou VIORNE, *Clematitis*. C'eſt un genre de plante à fleurs en roſe, compoſées ordinairement de quatre pétales auxquelles ſuccedent des fruits dans leſquels les ſemences ſont raſſemblées par bouquet, & ſont terminées par un filament ſemblable en quelque ſorte à une petite plume. Il y a pluſieurs eſpeces de cette plante, dont les unes ſont vivaces, & les autres ſont des arbriſſeaux grimpans, dont quelques-uns ſont très agréables par leurs fleurs.

La clématite commune ou l'*Herbe aux gueux* eſt ainſi nommée, parceque les mandians ſe ſervent du ſuc de cette plante pour faire paroître des ulceres à quelque partie du corps, afin d'exciter la compaſſion. Ce mal apparent n'eſt pas dangereux; ils le font paſſer facilement lorſqu'ils le veulent, en étuvant la partie avec de l'eau, ou en y appliquant des feuilles de poirée. Cette eſpece de clématite qu'ils emploient, eſt fort commune dans les haies. Ses fleurs blanchâtres forment des bouquets au mois de Juin plus ſinguliers que beaux, mais d'une odeur agréable. Dans l'automne & quelquefois une bonne partie de l'hiver, on croiroit de loin voir des fleurs ſur les arbriſſeaux dépouillés de feuilles : ce ſont les graines de cette plante chargées d'aigrettes barbues & blanches. La partie ligneuſe & ſarmenteuſe de ces arbriſſeaux eſt propre à faire des liens & des ruches de mouches à miel; on en fait auſſi de jolis paniers.

Il y a auſſi une eſpece de clématite à fleur bleue double, qui eſt un des plus beaux arbriſſeaux que l'on puiſſe employer dans les jardins pour former des paliſſades ou couvrir des portiques & des berceaux. Il croît fort vîte, & eſt garni d'un beau feuillage d'un verd brun. Dès la fin de Juin il commence à ſe charger de fleurs d'un bleu foncé, en ſi grande abondance qu'elles couvrent ſon feuillage : elles ſe ſuccedent pendant l'eſpace de deux mois. Il ſe multiplie facilement de boutures qui donnent des fleurs dès la ſeconde année : lorſqu'on le taille tard il pouſſe de nouveaux rejettons qui donnent des fleurs pendant tout l'automne.

On cultive en Angleterre une autre eſpece de clématite, dont les fleurs ſont doubles & d'un beau rouge incarnat : il ſeroit à deſirer qu'il fût moins rare, & qu'on le cultivât ici; car il réunit tous les avantages de l'arbriſſeau précédent. La *clématite d'Eſpagne* garde toujours ſon feuillage tendre & brillant; mais elle eſt très délicate. Il y a encore d'autres eſpeces de clématite à fleurs bleues & blanches, qui ſont de petites plantes vivaces, fort robuſtes. Les feuilles de clématite peuvent être employées utilement pour ronger les chairs baveuſes qui empêchent les plaies de ſe cicatriſer.

CLOCHER CHINOIS. Petit coquillage univalve & operculé, de la famille des *Vis*. Sa robe eſt d'un brun ſale. *Voyez* le mot VIS.

CLONISSE. Coquillage bivalve, de la famille des *Cames*, épais, preſque rond, un peu renflé, orné quelquefois d'une trentaine ou quarantaine de canelures tranſverſales & ridées : les battans ſont marqués intérieurement d'une centaine de petites dents, entre leſquelles deux dents plus groſſes, & à-peu-près triangulaires, obtuſes & fort proches l'une de l'autre, forment la charniere du battant droit; elles ſont diſpoſées de maniere à recevoir les trois dents du battant gauche. Ce coquillage ſe tient enfoncé dans le ſable. Les Negres au Sénégal en mangent la chair cuite ſous les cendres; elle eſt fort bonne, ſaine & délicate.

CLOPORTE. C'eſt un petit inſecte *aptere* (ſans aîles) auquel on a donné, tant en Latin qu'en François, des noms ſinguliers. En Champagne on le nomme *Porcelet de Saint Antoine*, parcequ'on s'eſt imaginé que ſa figure

avoit quelque rapport avec celle d'un pourceau : on le nomme en latin *Asellus* ou *Millepes ; Asellus* ou *Petit Ane*, à cause de sa couleur ; *Millepes*, à cause du nombre de ses jambes, qui different beaucoup en nombre de celles du véritable millepied.

Le cloporte est plat, son corps est ovale, de la longueur de l'ongle du petit doigt, recouvert d'une peau comme écailleuse & tuilée, divisée en huit anneaux : chaque écaille paroît lisse & lustrée. Sa tête est petite, arrondie, & armée de deux cornes ou antennes, qui lui servent à tâter le terrein : il a quatorze jambes, sept de chaque côté ; sa queue est doublement fourchue, longuette, pointue. Cet insecte est d'une sensibilité exquise ; pour peu qu'on le touche, il se replie tête contre queue, & forme la boule à la maniere des hérissons : il reste dans cet état jusqu'à ce que le danger soit passé. Parmi les Auteurs, les uns prétendent que cet insecte est ovipare, d'autres prétendent qu'il est vivipare. Bourguet, dans une Lettre sur la génération des plantes & des animaux, dit que » les cloportes pondent leurs » œufs au nombre de soixante ou environ tout à la fois ; ils pendent à la » mere par un pédicule blanc, qui ressemble à un filet. Les meres se les » mettent fort industrieusement sur le dos par le moyen de ce filet. Une » matiere visqueuse attache les petits, qui pendent à leur tour chacun à un » petit fil blanc, qui leur sert de cordon ombilical. Dès qu'ils sont suffisamment attachés en rang, les uns après les autres, sur les segments du dos » de la mere, le commun pédicule seche & disparoît. Alors les petits paroissent dans leur forme naturelle, ayant tous la tête tournée du même » côté que la mere, qui seche peu-à-peu en les portant quelque tems..... » Les petits restent encore sur le dos de la mere, jusqu'à ce que le petit » filet soit sec, après quoi ils descendent, & vont chercher eux-mêmes » leur nourriture. »

Voilà des observations détaillées qui supposent que l'on a vu la chose, & qu'on peut trancher le nœud de l'indécision. *Langius* dit avoir observé que les cloportes femelles portent leurs petits attachés à leur ventre à peu près comme les écrevisses y portent leurs œufs. Lemeri dit qu'ils sont vivipares. Suivant des observations insérées dans les Ephémerides d'Allemagne, on a vu se détacher d'un cloporte mort, que l'on examinoit au microscope, un très grand nombre de petits cloportes très bien formés, qui sortoient, à la file les uns des autres, vers la premiere paire des jambes de l'insecte. La nature est si variée & si riche dans ses productions, qu'il ne seroit peut-être pas impossible que des diverses especes de cloportes, les unes fussent ovipares, les autres vivipares.

Il y a, en effet, plusieurs especes de cloportes qui different un peu par la couleur, la grandeur & le lieu de leur habitation. On voit quelquefois dans les fourmillieres de jeunes cloportes tous blancs, qui passent l'hiver dans un état d'engourdissement ainsi que les fourmis : on les voit épars parmi elles, & rangés dans les pelottons de fourmis entassées. Le cloporte domestique se retire dans les fentes des murs, sous les toîts, dans les lieux

humides & nitreux : auſſi eſt-ce lui que l'on emploie de préférence en médecine, ſoit en ſubſtance, ſoit en infuſion dans les maladies où il s'agit de réſoudre. Ces cloportes écraſés & appliqués en cataplaſme ſur la gorge, ſont bons dans l'eſquinancie. Le cloporte ſauvage, que l'on trouve dans les bleds & ſous l'écorce des arbres, n'eſt pas ſi efficace, contenant moins de parties nitreuſes. Nos cloportes domeſtiques ne ſont que peu ou point incommodes, en comparaiſon de ceux qui, ſuivant les relations de quelques Voyageurs, naiſſent dans l'Iſle de Madagaſcar. Il ſe trouve encore une eſpece de cloporte dans les eaux ſalées, que les Pêcheurs diſent faire mourir les perches, en s'inſinuant dans leurs mâchoires. On en trouvre une autre eſpece dans les eaux douces & dans les puits. On la nomme *cloporte aquatique*. Voyez ASELLE.

On donne encore le nom de cloporte à une petite coquille gravéleuſe, du genre des *Porcelaines*. (Voyez *ce mot*). Enfin on le donne auſſi à une chenille velue.

CLOU DE GEROFLE. *Voyez* GIROFLE, il eſt parlé du *Clou du Para* à l'article *Bois de Crave*. Voyez *ce mot*.

COATI, animal quadrupede, qui ne ſe trouve que dans les climats Méridionaux de l'Amérique. On a donné ce nom à pluſieurs animaux bien différens; mais le *Coati-mondi* ne paroît qu'une variété du *Coati*.

Le *Coati* eſt un animal aſſez petit; tout ſon corps eſt de couleur rouſſe (l'autre n'a que le ventre & la gorge de cette couleur, le reſte étant d'un brun preſque noir); ſes oreilles & ſes jambes ſont courtes, ſes yeux ſont petits : on le diſtingue aiſément de tous les autres animaux par ſon muſeau allongé, & par ſon grouin mobile en rous ſens. Il a, comme l'*Ours*, une grande facilité à ſe tenir debout ſur les pattes de derriere, dont les talons ſont larges : il a cinq doigts à chaque patte. Sa queue eſt touffue, annelée, plus longue que ſon corps lorſqu'elle n'eſt point tronquée, car cet animal eſt ſujet à la ronger.

Ce goût ſingulier, & qui paroît contre nature, n'eſt cependant pas particulier au *Coati*, dit M. de Buffon. Les *Singes*, les *Makis*, & quelques autres animaux à queue longue, rongent le bout de leur queue, en mangent la chair & les vertebres, & la raccourciſſent peu à peu d'un quart ou d'un tiers. On peut tirer de-là une induction générale, continue M. de Buffon; c'eſt que dans des parties très allongées, & dont les extrémités ſont par conſéquent très éloignées du centre du ſentiment, ce ſentiment eſt foible, & d'autant plus foible, que la diſtance eſt plus grande, & la partie plus menue; car ſi l'extrêmité de la queue de ces animaux étoit une partie fort ſenſible, la ſenſation de la douleur ſeroit plus forte que celle de cet appétit, & ils conſerveroient leur queue avec autant de ſoin que les autres parties de leur corps. Au reſte, le *Coati* eſt un animal de proie, qui ſe nourrit de chair & de ſang, qui, comme le *Renard* ou la *Fouine*, eſt fort ruſé : il égorge les petits animaux, les volailles, mange les œufs, & cherche les nids d'oiſeaux. C'eſt le deſtructeur des chiens qu'on emploie à cette chaſſe, & pour laquelle

laquelle il faut qu'ils ſoient courageux : ſa dent eſt venimeuſe. On ne peut l'avoir qu'en le tuant à coups de fuſil ; il faut même ne le tirer que quand il fuit & non quand il eſt arrêté. Sa chair eſt d'un aſſez bon goût dans la Guyane.

COBALT ou COBOLT, *Cobaltum.* Cette ſubſtance, que bien des Auteurs ont regardée juſqu'ici comme une ſimple mine arſénicale, eſt une matiere métallique particuliere, dont on retire un regule qui differe beaucoup de l'arſenic. Le cobalt eſt peſant, dur, friable, d'une couleur, ou cendrée, ou jaune, ou noirâtre ; d'un tiſſu tantôt ſtrié ou grainu, tantôt écailleux ou criſtalliſé, ou ſemblable à une ſcorie vîtreuſe, reſſemblant dans la fracture à du métal fondu : il s'en rencontre encore de terreux, couleur de fleur de pêcher ; & preſque toutes les autres eſpeces expoſées à l'air acquierent cette même couleur, qu'on peut regarder comme une efflореſcence.

Le cobalt demeure aſſez fixe au feu : ſa ſubſtance métallique fournit une terre qui, mélangée d'alkali fixe, de quartz ou de ſilex, ſe vitrifie plus facilement, & donne alors un beau verre bleu, très précieux, & appellé dans le commerce *azur, ſmalt, bleu d'émail, verre de cobalt ;* ſubſtance ſi utile dans la peinture pour la fayance, la porcelaine, dans la teinte des émaux, & dans le *bleu d'empois.* Le cobalt diſſous dans l'eau régale, &c. forme une encre de ſympathie très curieuſe.

Le cobalt ne s'unit guere, par la fuſion, avec le mercure, ni avec le biſmuth ; mais très facilement avec le cuivre. Dans ſon état de mine, il contient ſouvent du biſmuth, de l'argent, du ſoufre & de l'arſenic, ce qui l'altere toujours plus ou moins.

Les mines de ce demi-métal ſont à Scheneberg en Saxe. On vante notamment celle de Rappolt à Johann-Georgenſtad, qu'on exploite juſqu'à cent quarante braſſes de profondeur. On en a auſſi rencontré à Sainte-Marie aux Mines, & dans la mine de Giſthain aux Pyrennées, &c. Il paroît que les Chinois, & ſur-tout les Japonnois, ont auſſi des mines de cobalt chez eux, par les porcelaines bleues ſi eſtimées qui venoient autrefois de leur pays ; mais il y a lieu de croire, ainſi qu'il eſt dit dans l'Encyclopédie, que leurs mines ſont épuiſées, ou du moins que leur cobalt actuel eſt d'une qualité inférieur, car le bleu de leurs porcelaines modernes n'eſt plus ſi beau.

L'exploitation des mines de cobalt eſt aſſez dangereuſe, attendu qu'il y regne très ſouvent des vapeurs arſenicales, &c. qui font périr ceux qui y travaillent, ou du moins qui leur ulcerent les pieds & les mains.

On trouve dans le deuxieme volume de notre Minéralogie, pag. 38, un détail très circonſtancié des opérations qu'on fait ſubir au cobalt pour le dégager, ou de l'arſenic, ou du biſmuth ; ſa torréfaction en ſafre (chaux qui, revivifiée par les fondans & le phlogiſtique, donne le vrai regule de cobalt) ; enfin ſa vitrification, & les expreſſes inhibitions que l'Electeur de Saxe fait d'en envoyer de pur hors de ſes Etats.

D'après les nouveaux éclairciſſements que nous avons du principe colo-

tant du *lapis lazuli* (voyez ce mot), & d'après quelques expériences particulieres que nous avons tentées, nous ne désespérons pas qu'on ne reconnoisse par la suite que le cobalt n'est qu'une combinaison du fer, de l'arsenic, &c.

Les Mineurs Allemands donnent aussi le nom de *Cobalt* à un être chimérique : c'est, selon eux, un phantome ou démon souterrain, à qui ils attribuent la figure d'un petit nain : ce prétendu gnome, lorsqu'il n'est pas favorable, étrangle les Mineurs ; mais lorsqu'il est bénévole, il leur fait découvrir les filons les plus riches.

COBBAN. Petit arbre du pays de Sumatra : il est semblable au pêcher. Sa feuille est petite ; ses branches, courtes, & couvertes d'une écorce jaune, rendent une gomme roussâtre dans l'été. Son fruit, qui est de la grosseur & de la figure d'une pomme médiocre, contient une noix grosse comme l'aveline, où l'on trouve une amande amere, dont on tire par expression, une huile médicinale propre pour la surdité.

COBRE DE CAPELLO, *Cobra capella.* Espece de petit serpent des Indes, long d'un pied & demi, gros comme le petit doigt, dont la peau est noire sur le dos, & blafarde sous le ventre : il gonfle sa joue, & crie comme les grenouilles, étant irrité : sa morsure est mortelle. Il habite souvent vers les pieds de l'arbre Papayer en Amérique : il vit d'araignées & d'autres insectes. Séba donne la description d'une autre espece, qui est une vipere de Ceylan ; il parle aussi de plusieurs serpents à lunettes, qui ont le nom de *Cobra :* il dit que ce serpent a une couronne sur la tête ; si cette couronne est de la figure d'une lunette, le serpent est de la famille du *serpent à lunettes.* Voyez *ce mot.* On trouve une vipere dans le Ceylan qui a ce même caractere : on l'appelle *Cobra de Neustria.* On en trouve aussi dans le Bresil, dans l'Isle de Ternate, à Siam : enfin, selon le même Seba, on en rencontre de quatorze especes, mais, suivant la description de ce Naturaliste, ce sont des *serpents à lunettes*, auxquels les Portugais donnent indistinctement le nom de *Cobra*, qui doit être réservé à l'espece précédemment décrite, ainsi qu'au *Bojobi.*

COCA ou CUCA, *Myrto similis Indica, fructu racemoso.* Arbrisseau peu branchu, qui croît dans l'Amérique méridionale. Sa feuille est molle, verte, & ressemble à celle du myrthe : son fruit est disposé en grappes, d'abord rouges comme le myrtille, ensuite noires ; c'est en cet état qu'on le récolte, & qu'on le fait sécher pour le conserver. Il sert aux habitans du Pérou de petite monnoie, de même que le cacao en sert aux Mexicains : l'on peut dire que cette plante est une des richesses de ces Indiens, car l'on en fait un grand commerce. Plusieurs Espagnols se sont formés des fortunes considérables à ce trafic ; & les revenus de l'Evêque, des Chanoines & de l'Eglise Cathédrale de Cusco, proviennent pour la plupart de la dixme des feuilles desséchées du coca.

Les Occidentaux s'en servent, comme les Orientaux du betel, & les Européens du tabac. Ses feuilles sont en grand usage au Pérou pour fortifier &

réparer les forces abattues, pour désaltérer & nourrir : on en mêle avec des écailles d'huitres calcinées, & l'on en forme des pastilles qu'on tient long-tems dans la bouche, les mâchant avec grand plaisir.

COCAGNE. C'est le nom qu'on donne aux petits pains de pastel. *Voyez* à l'article Pastel-Guesde.

COCHÊNE. *Voyez* Cormier.

COCHENILLE, *Coccinella*. C'est une substance que l'on emploie pour la teinture de l'écarlate & du cramoisi. On nous l'apporte de l'Amérique en petits grains, convexes & cannelés d'un côté, & concaves de l'autre. On a ignoré pendant long-tems l'origine de cette matiere : quelques-uns l'ont regardée comme des baies de plante ; mais il est constant aujourd'hui que c'est un *progallinsecte* desséché, sur-tout depuis que l'on sait sa maniere de vivre. Il est même aisé, en examinant la cochenille que l'on nous envoie dans le commerce, de s'assurer de l'existence de cet insecte. Si on la fait ramollir & gonfler dans de l'eau & du vinaigre, & qu'on l'examine ensuite à la loupe, on distingue les différents anneaux du corps de l'insecte ; on voit quelquefois des jambes entieres, & l'on remarque aussi les attaches des jambes. On peut comparer la figure entiere de la cochenille à celle de nos punaises domestiques, qui, étant desséchées, sont grosses comme une petite lentille, hémisphériques, annelées, d'un rouge noirâtre, inodores, & teignant en rouge.

Le Mexique est le seul pays où l'on recueille la cochenille. Cet insecte vivipare s'attache aux feuilles de diverses plantes. Les Indiens l'y ramassent, & la transportent sur une autre plante, à laquelle on donne les noms de *Figuier d'Inde*, de *Cardasse*, de *Raquette*, de *Nopal & d'Opuntia*. Cette plante est assez remarquable dans les orangeries, par ses feuilles épaisses, oblongues & arrondies, qui tiennent les unes aux autres par leurs extrémités : nous en parlerons au mot *Opuntia*. Les Indiens cultivent cette plante avec soin autour de leurs habitations ; & pour s'assurer une récolte sûre de cochenille, ils la sement, pour ainsi dire, sur cette plante. Ils font, avec de la mousse, ou du foin fin, ou de la bourre de *coco*, des especes de petits nids, appellés *Pastles*, dans chacun desquels ils mettent douze ou quatorze cochenilles ; ils placent deux ou trois de ces nids sur chacune des feuilles de *cardasse*, appellées des Indiens *Pencas*, auxquelles ils restent assujettis par le moyen des épines qui naissent naturellement sur ces feuilles. Au bout de quelques jours, ces cochenilles donnent naissance à des milliers de petits, qui ne sont pas plus gros que des mites. Ces nouveaux nés se dispersent bientôt sur les plantes, & ne tardent point de se fixer dans les endroits les plus succulents, où ils restent jusqu'à leur dernier période d'accroissement. Ces insectes ne font que piquer la plante & en tirer le suc.

On fait chaque année trois récoltes de cochenille. Dans la premiere, on enleve les nids & les cochenilles que l'on avoit mises dedans, & qui y ont péri après avoir donné naissance à leurs petits : trois ou quatre mois après, on fait la récolte du produit de cette génération. Les grosses cochenilles que

l'on laiſſe, donnent lieu à une troiſieme génération, que l'on recueille au bout de trois ou quatre autres mois. On détache la cochenille de deſſus les feuilles avec un pinceau.

Aux approches de la mauvaiſe ſaiſon, c'eſt-à-dire, des pluies & des tems froids, les Indiens coupent les feuilles de *raquette*, & les tranſportent dans leurs habitations, avec la nouvelle cochenille qui eſt deſſus. Ces feuilles ſe conſervent vertes pendant fort long-tems, ainſi que toutes les plantes graſſes; & les cochenilles croiſſent ainſi pendant la mauvaiſe ſaiſon. Lorſqu'elle eſt paſſée, on en remet une grande partie ſur des feuilles dans des nids, ainſi que nous l'avons déja dit. La cochenille de la derniere récolte n'eſt pas auſſi belle, parcequ'on eſt obligé de racler les feuilles de la raquette pour enlever ces petits inſectes, & qu'on mêle par conſéquent la raclure des plantes avec la cochenille, qui eſt d'ailleurs de différentes groſſeurs, parceque les meres ſe trouvent avec les nouveaux nés. C'eſt pourquoi les Eſpagnols donnent à cette cochenille le nom de *Granilla*.

On n'a rien de plus preſſé, lorſqu'on a recueilli la cochenille, que de la faire mourir, parceque ces inſectes, qui peuvent vivre pendant quelque tems ſéparés de la plante, pourroient faire leurs petits qui s'échapperoient, & ſeroient perdus pour le propriétaire: la maniere dont on la fait périr, influe beaucoup ſur ſa couleur, & lui fait donner divers noms. On appelle *Renegrida* la cochenille qu'on fait périr dans des corbeilles plongées dans l'eau chaude: elle eſt d'une teinte d'un brun rouge, & privée, en partie, de cette eſpece de poudre blanche, dont eſt couvert le corps de ces inſectes vivans. Celle qui a été deſſéchée dans les temaſcales (eſpeces de fours), eſt d'un gris cendré ou jaſpé: elle a du blanc ſur un fond rougeâtre; on l'appelle *Jaſpeada*. Celle que l'on met ſur des plaques, appellées *Comales*, qui ont ſervi à faire cuire le mays, eſt ſujette à avoir été trop chauffée, & devient noirâtre; ce qui la fait nommer *Negra*. Trois livres de cochenilles vivantes, ne peſent plus qu'une livre étant deſſéchées. On donne à cette cochenille, en quelques pays où elle eſt cultivée de la maniere dont nous venons de parler, le nom de *Cochenille Meſteque*, parcequ'on en trouve à Méteque, dans la Province de Honduras: on lui donne auſſi le nom de *Cochenille fine & domeſtique*. Cette cochenille, ainſi préparée, peut conſerver pendant plus de cent trente ans, ſa partie colorante & ſans aucune altération, ainſi que l'a éprouvé M. Hellot ſur une cochenille qui avoit cette date d'antiquité. La cochenille recueillie ſur les plantations du figuier d'Inde cultivé, eſt la meilleure: on en recueille auſſi une autre eſpece, que l'on nomme *Cochenille ſilveſtre*, parcequ'elle ſe trouve naturellement ſur une eſpece de *Figuier d'Inde*, qui croît ſans culture, & qu'on la ramaſſe ſur cette plante, de même que nous récoltons le *Kermès* ſur des arbuſtes qui ſe multiplient auſſi ſans notre ſecours. Le figuier d'Inde a plus de piquans ſur ſes feuilles, que que celui qui eſt cultivé. Cette cochenille fournit bien moins de teinture que l'autre; auſſi eſt-elle moins chere.

Les Provinces du Mexique, où on recueille le plus de cochenille, ſont

celles de Tlafcala, de Guaxaca, de Guatimala & de Honduras. Il faut qu'il y ait bien des hommes occupés à ce travail; car on a calculé, en 1736, qu'il entroit en Europe, chaque année, huit cents quatre-vingt mille livres pesant de cochenille, dont un tiers feulement de cochenille filveftre. On évalue ce commerce à plus de quinze millions en argent, année commune. Cet objet de commerce eft fi important, que les Naturels Mexicains & les Efpagnols qui n'y ont que certains petits établiffements, la cultivent avec un foin extrême. Il femble que la grande confommation qu'on fait de la cochenille, mériteroit qu'on fît des tentatives pour en établir la culture dans les Ifles de l'Amérique, ou en d'autres climats, où la température feroit convenable à cet infecte, & à la plante dont il fe nourrit.

La cochenille eft fudorifique : les femmes Italiennes en font, dit-on, ufage pour empêcher l'avortement; mais la plus grande quantité eft employée dans la teinture en écarlate ou en cramoifi, & pour faire le *carmin :* cette fécule d'un rouge tendre, fi amie de l'œil, fi précieufe en peinture, fi propre à nuancer, à rehauffer, par une heureufe illufion, les foibles couleurs de la pommette des joues de quelques Dames. C'eft à la toilette qu'on admire cet art; c'eft-là que le pinceau, armé de carmin, devient rival de la Nature.

Dans le commerce, on vend fous le nom de *Bezetta*, du crêpon ou du linon très fin, teint avec de la cochenille. Les meilleurs viennent de Conftantinople, & font d'un rouge très vif. On les contrefait à Strasbourg. Les Dames s'en fervent quelquefois auffi pour fe farder, après l'avoir un peu trempé dans l'eau : on peut auffi l'employer pour colorer les liqueurs à l'efprit-de-vin. La *laine nakarat du Portugal*, qui n'eft autre chofe que du coton coloré avec de la cochenille, fert encore aux mêmes ufages.

COCHENILLE DE POLOGNE ou KERMÈS DU NORD, en latin, *Coccus Polonicus tinctorius*, *aut Coccus Radicum.* C'eft, felon l'obfervation CIV des Ephémérides des Curieux de la Nature, par le Docteur Bernhardi de Bernitz, un infecte hémiptere, petit, rond, un peu moins gros qu'un grain de coriandre, plein d'un fuc purpurin, & qu'on trouve adhérent, vers la fin de Juin, à la racine d'une efpece de renouée ou de centinode, que Ray a nommée *Polygonum cocciferum incanum*, *flore majore perenni*, & que M. de Tournefort a regardée comme une efpece de pied de lion, *Alchimilla gramineo folio*, *majore flore.*

Selon M. Breyn, le *Polygonum* eft abondant dans le Palatinat de Kiovie, voifin de l'Ukraine, vers les villes de Ludnow, Piatka, Stobdyfzce, & dans d'autres lieux déferts ou fabloneux de l'Ukraine, de la Podolie, de la Volhinie, du grand Duché de Lithuanie, & même dans la Pruffe du côté de Thorn. Les payfans & tous ceux qui en font la récolte, favent que le *Polygonum* ne rapporte pas tous les ans; la récolte manque fur-tout lorfque le tems eft pluvieux & froid : ils favent auffi que c'eft immédiatement après le folftice d'été, que le *coccus* eft mûr & plein de fon fuc purpurin. Ils ont à la main une petite bêche creufe, faite en forme de houlette, & qui a un manche

court : d'une main ils tiennent la plante; ils la levent de terre; & avec l'autre main, armée de cet instrument, ils en détachent ces especes de fausses baies ou insectes ronds; & remettent la plante dans le même trou pour ne pas la détruire : ils font cette manœuvre avec une dextérité & une vîtesse admirables. Ayant séparé le *coccus* de sa terre, par le moyen d'un crible fait exprès, ils prennent soin d'éviter qu'il ne se convertisse en vermisseau. Pour l'en empêcher, ils l'arrosent de vinaigre, & quelquefois aussi d'eau la plus froide; puis ils le portent dans un lieu chaud, mais avec précaution; ou bien ils l'exposent au soleil pour le faire sécher & pour le faire mourir. S'ils étoient desséchés trop précipitamment, ils perdroient leur belle couleur. Quelquefois ils séparent ces petits insectes de leurs vésicules, en les pressant doucement avec l'extrémité des doigts; & ensuite ils en forment de petites masses rondes. Il faut faire cette expression avec beaucoup d'adresse & d'attention; autrement, le suc colorant seroit résous par une trop forte compression, & la couleur pourpre se perdroit. Les Teinturiers achetent beaucoup plus cher cette teinture réduite en masse, que quand elle est encore en graines.

On lit aussi dans la même Dissertation, que quelques Seigneurs Polonois qui ont des terres dans l'Ukraine, afferment avantageusement la récolte du *coccus* aux Juifs, & le font recueillir par leurs serfs ou leurs vassaux; que les Turcs & les Arméniens, qui achetent cette drogue des Juifs, l'emploient à teindre la laine, la soie, le cuir, le maroquin & les queues de leurs chevaux; que les femmes Turques en tirent la teinture avec le jus de citron ou du vin, & s'en servent journellement pour se rougir l'extrémité des mains & des pieds, d'une belle couleur incarnate; qu'autrefois les Hollandois achetoient aussi le *coccus* fort cher, & qu'ils l'employoient avec moitié de cochenille, pour teindre les draps en écarlate : que de la teinture de cet insecte, extraite par le jus de citron ou une lessive d'alun, on peut, avec la craie, faire une laque pour les Peintres; & qu'en y ajoutant un peu de gomme arabique, elle est aussi belle que la lacque de Florence : enfin qu'on conserve le suc exprimé des coques du *polygonum* pour les mêmes usages médicinaux que le kermès, & qu'on le fait entrer dans la confection d'alkermès à Varsovie.

Soit que toutes ces propriétés soient exagérées, soit que le *coccus*, qu'on a envoyé de Dantzic à M. Hellot, fût éventé & trop vieux, ce savant Académicien n'a jamais pu, en le traitant, ou comme le kermès, ou comme la cochenille, en tirer que des lilas, des couleurs de chair, des cramoisis plus ou moins vifs, & il ne lui a pas été possible de parvenir à en faire des écarlates. D'ailleurs celui qu'il a employé a coûté beaucoup plus cher que la plus belle cochenille, puisqu'il ne fournit pas la cinquieme partie de la teinture que rend cet insecte du Mexique : c'est vraisemblablement pour cette raison, que le commerce de cette drogue est extrêmement tombé, & que l'on ne connoît plus le *coccus* ou *cochenille de grain* que de nom, dans la plupart des villes d'Europe qui ont quelque réputation pour leurs teintures.

M. Linnæus met cette sorte de cochenille dans l'ordre des insectes hé-

mipteres, & du genre de ceux qui ont la bouche placée à la poitrine, le ventre ſétacé par le bas, & deux aîles élevées; mais il n'y a que les mâles qui ont des aîles. Voici les différentes eſpeces d'inſectes qu'il range ſous le nom de *Coccus*, & qui ſont autant de gallinſectes ou de progallinſectes; ſavoir, 1°. la cochenille de Pologne; 2°. le coccus de la piloſelle; 3°. le coccus du phalaris; 4°. le coccus du citron; 5°. le coccus du bouleau; 6°. le coccus des inſectes; 7°. enfin le coccus du chêne verd, ou le kermès de Provence. Ce même Auteur parle d'un coccus aquatique qui ſe trouve dans les foſſés & dans les marais ſur les plantes aquatiques.

COCHENILLE DE PROVENCE. *Voyez* KERMÈS.

COCHEVIS. *Voyez* ALOUETTE.

COCHLEARIA. *Voyez* HERBE AUX CUILLERS.

COCHLITES. Les Lithologiſtes diſtinguent par ce nom, toutes les coquilles univalves foſſiles, dont la diviſion eſt la même que celle des coquilles univalves vivantes. *Voyez* au mot COQUILLES.

COCHON CHINOIS. Cet animal eſt parvenu en Europe; on le connoît en France. On ſait qu'il eſt plus petit que notre cochon, que ſon dos eſt concave, &, pour ainſi dire, enſellé. On l'engraiſſe, & ſa chair paſſe pour excellente au goût.

COCHON D'EAU ou PORC DE RIVIERE. *Voyez* CABIAI.

COCHON DE GUINÉE. *Voyez* PORC DE GUINÉE.

COCHON D'INDE, *Cuniculus ſeu Porcellus Indicus*. Cet animal eſt plus petit que le lapin: ſes oreilles ſont tranſparentes & arrondies: il n'a point de queue. Ses dents ſont ſemblables à celles du rat; ſon poil, qui eſt court, peut être comparé à celui des cochons: ſa couleur varie, mais la plupart ſont ordinairement mêlés par grandes taches de blanc, de noir & de roux.

Suivant les obſervations de M. de Buffon, ce petit animal, quoiqu'originaire des climats chauds du Breſil & de la Guinée, ne laiſſe pas de vivre & de produire dans les climats tempérés, & même dans les pays froids, en le ſoignant & le mettant à l'abri de l'intempérie des ſaiſons. Ces animaux ſont d'un tempérament ſi précoce, qu'ils ſe recherchent & s'accouplent cinq ou ſix ſemaines après leur naiſſance, quoique réellement le développement des parties ſolides, ne ſe faſſe que vers l'âge de cinq à ſix mois. Les femelles ne portent que trois ſemaines: on en a vu mettre bas à deux mois d'âge. Les femelles produiſent au moins tous les deux mois, juſqu'à ſept ou huit petits; qu'elles n'allaitent qu'environ quinze jours: les petits, qui viennent de naître, produiſant de même, l'on eſt étonné de leur prompte & prodigieuſe multiplication. Avec une ſeule couple, on pourroit en avoir un millier en un an; mais ils ſe détruiſent auſſi vîte qu'ils pullulent: le froid & l'humidité les font mourir.

Ces petits animaux, même les mâles, ſe laiſſent manger par les chats ſans réſiſtance. Ils n'ont de ſentiment bien diſtinct, que celui de l'amour: ils ſont alors ſuſceptibles de colere; ils ſe battent cruellement, & ſe tuent

même quelquefois pour jouir d'une femelle. Ils passent leur vie à dormir, jouer & manger. Ils mangent à toute heure du jour & de la nuit, & cherchent à jouer aussi souvent qu'ils mangent. Ils ne boivent jamais, mais ils urinent à tout moment : le jus des plantes ou des fruits leur tient lieu de boisson. Ils ont une espece de gazouillement qui marque leur plaisir lorsqu'ils sont auprès de leur femelle, & un cri fort aigu lorsqu'ils ressentent de la douleur. Ces animaux s'asseyent sur leurs pattes de derriere comme les lapins : ils se frottent la tête avec celles de devant. Ils sont très frileux, & périssent dans l'hiver, à moins qu'on ne les tienne dans un endroit sec & chaud. Ils sont naturellement doux & privés ; ils ne font aucun mal, mais ils sont également incapables de bien : ils ne s'attachent point. Doux par tempérament, dociles par foiblesse, presque insensibles à tout, ils ont, dit M. de Buffon, l'air d'automates montés pour la propagation, faits seulement pour figurer une espece.

On éleve ces animaux en France, plutôt par curiosité, que par l'utilité qu'on en peut retirer : on les y appelle *Porcelet des Indes* ou *Lapin Chinois*. Leur peau n'a presque aucune valeur : leur chair n'est pas bien excellente. On dit qu'ils attrapent très bien les souris ; mais il y a lieu de penser qu'ils sont bien inférieurs aux chats pour l'adresse. Au Bresil on appelle le cochon d'Inde, *Cavia*. L'aguti ou agouti du Bresil, dont nous avons parlé, est de la même espece : on l'appelle *Rat sauvage de l'Amérique*.

COCHON DOMESTIQUE, *Sus*. Animal quadrupede qu'on a mis au rang des animaux à pieds fourchus & qui ne ruminent pas. Le cochon est le porc châtré : celui qui ne l'est pas s'appelle *Verrat*. Voyez SANGLIER.

COCHON MARON. On donne ce nom en Amérique, aux *cochons* qu'on y a transportés des autres parties du monde, & qui y sont devenus sauvages. On y en distingue de trois especes, sur lesquels la nature du climat a vraisemblablement influé plus ou moins, suivant la différence des contrées d'où on les avoit tirés.

Ceux de la premiere espece sont courts. Ils ont la tête grosse, le museau peu allongé, & les défenses fort longues ; les jambes de devant près d'un tiers plus courtes que celles de derriere, ce qui fait qu'ils sont sujets à culbuter en courant. Ils sont armés de longues défenses, & sont très dangereux pour les Chasseurs quand ils ont été blessés. On dit que ce sont les Espagnols qui transporterent ces cochons en Amérique lors de la découverte qu'ils en firent, & qu'ils les tirerent de Cadix, où on en voit encore beaucoup qui leur ressemblent.

Les cochons marons de la seconde espece ne different nullement de nos cochons domestiques ; & il paroît que ce sont des cochons qui se sont échappés des parcs où on les nourrissoit.

Les derniers sont des cochons de Siam & de la Chine, qui y ont été transportés par des vaisseaux françois.

On voit aussi dans ce pays-ci, depuis quelques années, l'espece du cochon de Siam qui s'y multiplie très bien. Il a quelque ressemblance avec le petit sanglier :

ſanglier : les femelles produiſent beaucoup de petits qui ſont très délicats à manger en cochons de lait. Ces animaux ne ſont point difficiles; ils s'accommodent de toutes ſortes de nourritures.

COCHON DE MER ou MARSOUIN. Eſpece de dauphin, gros poiſſon oblong, dont le nez reſſemble à celui du cochon terreſtre. Il fouit de même dans la terre. Il monte ſouvent dans la riviere de Seine avec les marées. Sa couleur eſt jaunâtre : il eſt fort gros. Sa chair eſt indigeſte; mais on ne laiſſe pas d'en manger. On fait fondre ſa graiſſe, & on l'aromatiſe, dit Lémery, avec quelques plantes odorantes; c'eſt ce qu'on appelle *Huile de Marſouin :* elle eſt émolliente. *Voyez* DAUPHIN à la ſuite du mot BALEINE.

COCHON SAUVAGE. *Voyez* SANGLIER.

COCO ou COQUO. C'eſt le nom que l'on donne au fruit de certaines eſpeces de palmiers : fruit des plus précieux par ſa grande utilité, ainſi que les arbres qui le produiſent. L'Afrique, l'Aſie, l'Amérique, ſont la patrie de ces arbres utiles.

Le coco nommé auſſi *Noix de l'Inde*, croît dans les Indes. Ce fruit eſt plus gros que la tête d'un homme, ovale, quelquefois rond : trois côtes qui ſuivent ſa longueur, lui donnent une forme triangulaire. Ces côtes forment une eſpece de gaîne, dont la noix de coco de la groſſeur pour l'ordinaire d'une poire de coin ou d'un petit melon ovale, ſort en groſſiſſant. La coquille de cette noix eſt groſſe, dure, ligneuſe, ridée : on la travaille pour différens uſages. A Siam elle ſert à meſurer des liquides. On gradue ſa capacité avec des *cauris*, petites coquilles de la famille des porcelaines, connues ſous le nom de pucelages, & qui ſervent de monnoie. Les Dieppois font avec les coques de coco, des vaſes, des gobelets & autres jolis ouvrages nuancés de diverſes couleurs, & d'un poli très luiſant. Il vient beaucoup de noix de coco des Iſles Antilles en Amérique. Lorſque cette noix n'eſt pas encore mûre, on en tire une bonne quantité d'eau claire, odorante, aigrelette, dont on fait uſage dans le pays, ſoit pour ſe déſaltérer ou pour relever des ſauces : en général elle eſt fort agréable au goût. Les Malabares appellent alors la noix, *Elevi ;* mais ſi le fruit a pris ſon accroiſſement, la moëlle que renferme l'écorce prend de la conſiſtance, devient bonne à manger, & prend un goût qui approche de celui de l'amande. On peut par trituration retirer un lait de ces amandes. Les Indiens tirent de cette moëlle ou amande de cocos frais, une huile pour les lampes, & d'uſage pour faire cuire le ris. La coque qui enveloppe la noix de coco, eſt épaiſſe, liſſe & de couleur griſe à l'extérieur, mais garnie en dedans d'une eſpece de bourre rougeâtre & filandreuſe dont les Indiens font des cables & des cordages. Les Malabarois appellent cette bourre, *Cayro :* elle eſt préférable à l'étoupe pour calfarer les vaiſſeaux, parcequ'elle ne ſe pourrit pas ſi vîte.

Le coco croît ſur une eſpece de palmier de médiocre groſſeur, mais qui devient fort grand, & qui va peu-à-peu en s'étréciſſant. Cet arbre ſe nomme *Cocotier* (*Palma indica coccifera anguloſa*). Sa tête eſt terminée par des

feuilles fort longues & larges à proportion, épaiſſes. Ses fleurs ſont ſemblables à celles des autres eſpeces de palmier. Les habitans ſe ſervent de ces feuilles ſous le nom d'*Ola*, pour couvrir leurs maiſons & faire des voiles de navire; on dit même qu'elles leur ſervent de papier ou de parchemin pour écrire les faits mémorables & les contrats publics. Des voyageurs diſent que la ſciure ou rapure des branches peut auſſi ſervir à faire de l'encre. Les Indiens montent le long des troncs du palmier ſur de petits échelons faits de jonc. Ils retirent des jeunes arbres, par inciſion, un ſuc vineux qui ſert de boiſſon ſous le nom de *Sura*, & qui expoſé au ſoleil devient doux & s'appelle *Oracca* : ce ſuc donne par la diſtillation de fort bonne eau-de-vie. Après avoir recueilli ce premier ſuc, ils en retirent un ſecond qui n'eſt pas ſi ſpiritueux, mais qui donne par évaporation un ſucre qu'ils appellent *Jagra*. On emploie le bois du palmier à la conſtruction des maiſons & des navires.

Il y a, au rapport de Lemery, une eſpece de coco des Maldives. On en trouve de gros & de petits, jettés ſur les bords de la mer. Ce ſont, dit-on, des cocos qui ont été ſubmergés avec les palmiers lors des inondations de la mer ſur les Iſles Maldives, qu'on a prétendu avoir autrefois fait partie du Continent. Les Indiens regardent ces eſpeces de cocos comme un remede univerſel; ce qui les rend très rare.

Il croît au Pérou une eſpece de coco fait en forme de cloche, & dont la tête eſt fermée par une ſorte de champignons : il contient un grand nombre d'amandes renfermées dans des coques très dures. Le palmier qui porte ces fruits croît ſur les montagnes d'Andos, ce qui leur a fait donner le nom d'*Amandes d'Andos* : ce fruit & toutes les productions de cet arbre ſont de la même utilité que celles du palmier à coco des Indes.

COCON. Nom donné au tiſſu filamenteux qui ſert d'enveloppe au ver à ſoie, & dont on obtient par une opération qu'on appelle le *Tirage*, cette ſubſtance animale appellée *Soie*, que nous employons à tant d'ouvrages précieux. *Voyez* à l'article VER A SOIE. Le *cocon* eſt à proprement parler, le tombeau où la chenille ſe met en *chryſalide*. Voyez *ce mot* à l'article NYMPHE. *Voyez* auſſi COQUE.

COC-SIGRUE. Eſpece de ſauterelle des Antilles, dont parle le P. du Tertre : elle eſt à-peu-près ſemblable au *Pulpo*. Voyez *ce mot*.

CODAGA-PALE, *Codaga pala*. C'eſt un arbriſſeau (eſpece de Nerium) aſſez commun dans le Malabar & dans l'Iſle de Ceylan. Sa racine eſt courte, très fibreuſe, couverte d'une écorce brunâtre & laiteuſe, d'un goût amer & piquant : elle pouſſe des tiges fermes & ligneuſes qui ſe ſubdiviſent en rameaux, revêtues d'une écorce noirâtre qui couvre un bois blanchâtre. Ses feuilles ſont grandes, pointues, nerveuſes, verdâtres, oppoſées, & répandent un ſuc laiteux. Les tiges portent en leurs ſommets des fleurs monopétales à cinq quartiers & autant d'étamines, ramaſſées en un cône pointu, d'une odeur agréable & fort belles. A ces fleurs il ſuccede dans cha-

cun des calices qui les soutiennent, deux petites gousses droites très longues, cannelées, de couleur de cendre. Les graines sont attachées au duvet comme le cordon ombilical l'est au placenta.

On mange journellement en Afrique les feuilles du *codaga-pale* & d'autres sortes d'apocins, cuites dans du bouillon, pour toutes les fievres critiques où l'on emploie le quinquina. L'écorce de la racine & du bois mondée de sa mousse, ressemble intérieurement à celle du Pérou : pilée & prise dans du lait aigri elle est vermifuge & très bonne pour toutes sortes de flux, soit lientériques, soit dyssentériques, soit hémorrhoïdaux, particulierement pour les diarrhées récentes, & qui proviennent d'un déréglement dans le boire & le manger. *Voyez les Mémoires d'Edimbourg, T. III. pag. 32.*

COENDOU. Espece d'animal qui se trouve dans toute l'étendue de l'Amérique, depuis le Bresil & la Guyanne jusqu'à la Louisiane, & dans les parties méridionales du Canada. Cet animal a été regardé par plusieurs Naturalistes comme une espece de porc-épic ; mais suivant les savantes observations de M. de Buffon, cet animal ne lui ressemble que parcequ'il a comme lui des piquans : il est beaucoup plus petit. Sa tête est à proportion moins longue, son museau plus court ; il n'a point de panache sur la tête, ni de défense à la levre supérieure : ses piquans sont trois ou quatre fois plus courts & beaucoup plus menus. Il a une longue queue ; au-lieu que celle du porc-épic est très-courte. Il est carnassier plutôt que frugivore. Il cherche à surprendre les oiseaux, les petits animaux & les volailles ; au-lieu que le porc-épic ne se nourrit que de légumes, de racines & de fruits. Il dort pendant le jour comme le hérisson, & court pendant la nuit. Il monte sur les arbres & se retient aux branches avec sa queue, ce que le porc-épic ne sauroit faire. Cet animal est susceptible de s'apprivoiser, & sa chair est très bonne.

CŒUR, *Cor.* Est un corps musculeux, c'est-à-dire une substance composée d'une suite continue de fibres différemment entrelacées. Il est situé dans la cavité de la poitrine, où toutes les veines aboutissent, & d'où toutes les arteres sortent : par sa contraction & sa dilatation alternative, il est le principal instrument de la circulation du sang & le principe de la vie. Dans tous les animaux le cœur a en quelque sorte la figure d'un cône ou d'une pyramide renversée, dont la partie supérieure qui est la plus large, est appellée *Base*, & l'inférieure la *Pointe* : elle est un peu tournée vers le côté gauche. Sa grandeur n'est point déterminée, & elle varie dans les différens individus. Les animaux timides ont toujours le cœur plus grand que ceux qui sont courageux. On trouvera une courte théorie du mouvement du cœur dans l'article de l'*économie animale*, à la suite du mot HOMME.

CŒUR DE BŒUF OU PETIT COROSOL, *Guanabanus fructu turbinato minori luteo. Barr.* On donne ce nom au fruit *Cachiman* d'une espece de Corosolier d'Amérique, que les Espagnols appellent *Guanabo-pintado*, arbre guanabane qui a causé beaucoup de controverses chez les Auteurs Botanis-

tes, & qui eſt aujourd'hui fort commun à Cayenne : il vient facilement dans les terreins défrichés. Cet arbre fleurit deux fois l'an. Il eſt propre à former des entourages, & on le mêle avec le *Medicinier* qu'il ſoutient. *Voyez* ce mot à l'article RICIN. On prétend que ſa racine eſt employée par les Indiens contre l'épilepſie, & qu'ils la font avaler pulvériſée au malade dans l'inſtant qu'il s'en trouve attaqué. Cette même racine priſe par le nez comme du tabac, produit le même effet. Le fruit du cœur de bœuf eſt ordinairement gros comme un melon médiocre : celui des Iſles a juſqu'à ſix pouces de diametre, & peſe juſqu'à huit livres. Il a la figure d'un cœur. Son écorce eſt verte, comme écailleuſe : ſa chair eſt fort blanche, & d'un goût aigrelet très délicat, approchant de celui de nos crêmes : on en fait uſage comme d'une marmelade ou pâte ſucrée. Cette chair renferme un nombre de ſemences noirâtres dont les Malaïens ſe ſervent en place de légumes. Ce fruit eſt très rafraîchiſſant & excite l'appétit.

En général le fruit du coroſolier eſt fort ſain. On a éprouvé que pluſieurs perſonnes incommodées de violentes diarrhées, ont été guéries en ne mangeant que des coroſols pendant pluſieurs jours. Lorſque le fruit n'eſt pas encore en maturité, ſi on le coupe par tranches de l'épaiſſeur du doigt, il tient lieu de culs d'artichauts dans les fricaſſées & les ragoûts ; mais quand il eſt trop mûr, on l'emploie utilement à engraiſſer les pourceaux qui en ſont extrêmement friands. *Voyez* CACHIMENTIER.

CŒUR COQUILLE, *Concha cordis.* Genre de coquillage bivalve, de figure ronde & relevée, cannelé ou tuilé, quelquefois épineux, à charniere denticulée, & qui repréſente de tous côtés, quand les deux coquilles bombées ſont jointes, la vraie forme d'un cœur : c'eſt de-là que ce coquillage a pris ſon nom. M. d'Argenville place dans ce genre différentes coquilles auxquelles les Amateurs donnent les noms ſuivans : ſavoir, le *Cœur de bœuf*, le *Cœur triangulaire* ou *à réſeau*, la *Fraiſe*, le *Cœur de Venus*, le *Cœur en batteau*, la *Feuille de chou*, le *Chou*, l'*Arche de Noë*, la *Corbeille*, la *Faitiere*. *Voyez* les planches qu'en ont données les Conchyliologiſtes.

CÆUR DE S. THOMAS. Nom donné au fruit qui ſe trouve dans la gouſſe d'une des eſpeces d'*Acacia*. Voyez *ce mot*.

COFFRE. *Voyez* POISSON-COFFRE.

COIGNASSIER ou COIGNIER, en Provençal COUDOUNIER, en latin *Cydonia*. Il y a pluſieurs eſpeces de coignaſſiers qui ne different que par la groſſeur & la figure de leurs fruits. Le coignaſſier de Portugal à gros fruits & grandes feuilles, ſe greffe ſur le coignaſſier ordinaire.

Le coignaſſier eſt un arbre peu élevé & qui n'eſt ſouvent pas plus haut qu'un arbriſſeau : on le met au rang des arbres fruitiers. Il pouſſe des racines grandes, étendues, abondantes & de couleur obſcure. Son tronc, ou plutôt ſon bois, eſt tortu, noueux, dur, blanchâtre, couvert d'une écorce médiocrement épaiſſe, cendrée en dehors, & rougeâtre en dedans. Elle tombe avec le tems par morceaux. Les branches ſont chargées de beaucoup de rameaux qui s'inclinent & s'étendent plus qu'ils ne s'élevent. Ses feuilles

ſont aſſez ſemblables à celles du pommier, point dentelées, chargées d'un duvet fin & blanchâtre en deſſous: Ses fleurs ſont à cinq feuilles diſpoſées en roſes ſemblables à celles des roſiers ſauvages. A ces fleurs ſuccedent des fruits qui varient un peu pour la forme, tantôt ronds, tantôt allongés ſemblables à une poire, d'une belle couleur jaune, quelquefois godronnés, couverts d'un duvet épais qui s'emporte aiſément. Leur chair eſt très odorante & un peu acide. Ces fruits ſont aſtringents; ils ſont connus ſous le nom de *Coings* ou *Poires de coings*. On les mange rarement cruds : cuits ils ſont plus amis de l'eſtomac. C'eſt avec la pulpe des coings que l'on fait les gelées appellées côtignac : cette même gelée eſt appellée *Rob de coing* (*Myva cydoniorum*). On fait auſſi des liqueurs & un vin de coing. Le ſirop de coing eſt eſtimé, ſoit pour évacuer, ſoit pour corriger la pituite. On peut multiplier le coignier de *rejettons* qui ſe trouvent ordinairement au pied des vieux arbres, de *branche couchée*, de *bouture*, de *ſemence*, & par le moyen de la *greffe :* mais il y a du choix à faire ſur ces différentes méthodes. 1°. Les rejettons s'enracinent mal. 2°. La branche couchée, quoique faiſant un bon plant, occaſionne un double travail qui eſt la tranſplantation. 3°. La bouture eſt le meilleur expédient pour avoir les ſujets les plus propres à être greffés, & ſe les procurer plus promptement. 4°. La ſemence quoique produiſant des plantes excellentes, n'eſt point uſitée comme étant la voie la plus longue. 5°. La greffe pourroit ſervir à perfectionner les fruits du coignaſſier, ſi l'on vouloit s'en donner la peine. On peut auſſi greffer le coignaſſier ſur le poirier qui donne plus de groſſeur aux coings, &c. L'écuſſon à œil dormant eſt la ſorte de greffe qui réuſſit le mieux ſur le coignaſſier. On cultive beaucoup le coignaſſier ordinaire, parcequ'il ſert de ſujet pour greffer toutes les eſpeces de poiriers. Comme cet arbre pouſſe peu en bois, les poiriers greffés ſur coignaſſier, ne s'élevent point ſi haut, donnent du fruit plus promptement & ordinairement plus beau, que lorſqu'ils ſont greffés ſur des poiriers ſauvageons. Le coignaſſier ſe plaît dans les côteaux, dans les terres plutôt mêlées de ſable que d'argille; mais il craint les terreins trop maigres & trop ſuperficiels. Cet arbre ſouffre aiſément la tranſplantation, & n'exige d'autre taille que le retranchement des branches chiffonnes & gourmandes.

COLCHIQUE, *Colchicum*. Ce végétal digne de remarque, qu'on nomme auſſi *Mort au chien* ou *Tue chien*, eſt une plante qui croît dans les prés, ſur les montagnes, & qui étoit autrefois fort commune dans la Colchide, qu'on appelle préſentement la Mengrelie. La racine du colchique eſt compoſée de deux tubercules blancs; un charnu & l'autre barbu, remplis d'un ſuc laiteux & enveloppés de quelques tuniques noires ou rougeâtres. La bulbe eſt arrondie, applatie d'un côté, ſillonnée quand la plante fleurit, & ſans ſillons dans un autre tems. Il s'éleve immédiatement de la racine trois ou quatre tuyaux longs, grêles, blanchâtres, tendres, qui s'épanouiſſent vers le haut en ſix parties, formant comme une fleur de lys, de couleur tan-

tôt purpurine, tantôt blanchâtre. Ses fleurs paroissent avant les feuilles au commencement de l'équinoxe d'automne : ces fleurs sont éphémeres ; elles se fannent après avoir duré deux ou trois jours ; ensuite au commencement du printems suivant, il s'éleve de la racine trois ou quatre feuilles semblables à celles du lys blanc. Il sort du milieu de ces feuilles deux, trois ou quatre follicules en forme de siliques triangulaires, épaisses, oblongues, noirâtres, remplies de semences arrondies, d'un brun noirâtre : lorsqu'elles sont mûres, les feuilles périssent avec les tiges.

Toutes les parties de cette plante ont une odeur forte & qui cause des nausées. La racine excite la salive & la fait paroître un peu amere : prise intérieurement elle est un poison ; car elle gonfle comme une éponge dans la gorge & dans l'estomac, ensorte qu'elle fait suffoquer : on sent en même tems une pesanteur & une chaleur considérables autour de l'estomac, un déchirement dans les entrailles, des démangeaisons par-tout le corps ; on rend du sang par les selles avec des morceaux de la racine même : indépendamment de l'émétique, l'usage du petit lait, & des lavemens adoucissans & émolliens sont très salutaires en pareil cas. Autant la racine du colchique est nuisible à l'intérieur, autant, dit Wedellius, elle est spécifique extérieurement contre la peste & contre toutes sortes de maladies épidémiques ; il suffit de la porter en amulette au col. Ce même Médecin la prescrivoit aussi en décoction pour laver les parties du corps attaquées des morpions. On doit tirer de terre la racine de colchique vers l'équinoxe d'automne, lorsque les fleurs commencent à se fanner : on les coupe par tranches & on les fait sécher à l'ombre. Nous ne finirions pas cet article si nous voulions parler de toutes les propriétés qu'on donne à cette plante employée extérieurement. En général elle est estimée alexipharmaque contre la peste ; mais Quirinus Rivinus dit à l'égard des précédentes amulettes de colchiqne, qu'elles n'ont d'autre usage que d'encourager le peuple & d'empêcher de craindre la contagion ; car tout le monde sait l'effet que produit la terreur, & combien elle est propre à augmenter la violence de la peste.

Le colchique, pris intérieurement, est, comme nous venons de le dire ci-dessus, un poison très violent ; mais comme les plus grands poisons peuvent devenir de grands remedes quand ils sont maniés comme il convient, celui-ci paroît être à présent dans ce cas. C'est à M. Stork, Médecin à Vienne en Autriche, que nous sommes redevables d'avoir découvert les vertus médicinales du colchique. Cet habile Médecin, digne de la reconnoissance de tous les hommes, après avoir reconnu les effets du colchique par des épreuves faites sur lui-même, a découvert que la racine de cette plante à la dose d'une once, dans une livre de vinaigre, qu'on réduit ensuite en oximel, peut être prise intérieurement sans danger ; & que cet oximel est un des plus puissants diurétiques qu'on puisse employer. M. Stork a guéri avec ce remede, & comme par miracle, plusieurs hydropisies qui paroissoient désespérées. La dose d'oximel de colchique est d'un gros, une ou

plusieurs fois par jour, suivant les cas, dont le Médecin est seul en état de juger. La Dissertation que M. Stork a publiée à ce sujet, a été traduite en François.

COLCHIQUE JAUNE. *Voyez* Lys Narcisse.

COLCOTHAR-FOSSILLE ou CALCHITES, en latin *calchitis nativa rubra*. C'est une terre endurcie dont la couleur est rouge; d'une saveur stiptique, vitriolique & martiale; sujette à tomber en efflorescence; brillante dans les endroits de la fracture; se dissolvant plus ou moins facilement dans l'eau, mais jamais en entier. Il est dit dans notre Minéralogie, *vol. I, pag. 312*, que c'est aux diverses altérations du calchite que nous devons la formation de différentes substances, dont il est fait mention dans Dioscoride, Mathiole, Pline, &c. sous les noms spécieux de *Misy*, *Sory*, & *Mélanteria*. Voyez *ces mots*. On l'a appellé aussi *Alcabrusy*, & *Alcacadim*.

On peut regarder le calchite fossile, comme une terre martiale rouge surchargée de vitriol, ou comme le résultat de la décomposition de pyrites sulfureuses, qui avoient pour base du fer. Ces pyrites (dans leur décomposition produite par la singuliere propriété qu'a le fer de décomposer le soufre au moyen de l'eau, & de former alors du vitriol) auront opéré, comme on l'observe souvent en Angleterre & en Suede, des especes de feux qui auront calciné le vitriol martial jusqu'au rouge, de la même maniere qu'on produit en Chymie du colcothar artificiel, en calcinant du vitriol verd ou vitriol de fer.

Le colcothar naturel se trouve parmi des terres alumineuses en Suede, en Allemagne, en Espagne, & à S. Lo en Normandie. Il est fort rare & fort cher; on l'estime astringent: c'est un des ingrédiens de la fameuse thériaque d'Andromaque.

COLÉOPTERE: *voyez* ce que c'est à l'article Insecte. Le hanneton est *coléoptere*.

COLIART. Nom donné à la *raie ondée* ou *cendrée*. *Voyez* son article au mot Raie.

COLIBRI. Espece d'oiseau qui peut passer pour un petit chef-d'œuvre de la Nature, pour sa beauté, pour sa forme, pour sa façon de vivre, & pour sa petitesse. On le trouve fort communément dans plusieurs contrées de l'Amérique, & aux Indes Orientales.

Il y en a des especes fort différentes, pour la grosseur & pour les couleurs; il s'en trouve de si petits, qu'on leur a donné le nom d'*oiseau mouche*. On remarque au cabinet du Roi un de ces petits animaux, dans son petit nid de coton: son bec est très court: c'est la seule différence qu'il a, comparé avec le *colibri*.

Il y a des especes de *colibris* qui ont toutes les couleurs de pierres précieuses. Edwards, dans son *Histoire Naturelle des Oiseaux*, donne les figures & les descriptions du *colibri rouge* à longue queue, du petit *colibri brun* de Surinam, du *colibri verd* à longue queue, du *colibri* à tête noire & à longue queue, du *colibri* dont le ventre est blanc, du *colibri* bleu & verd, du *coli-*

bri verd dont le ventre eſt noir, du *colibri* huppé, & du *colibri* à gorge rouge. Mais il vaut mieux inviter le Lecteur à les voir dans le cabinet du Roi & dans ceux des Amateurs, que de vouloir les décrire : le tableau que l'art entreprendroit de tracer ſeroit trop inférieur à la réalité. Ces oiſeaux, même deſſéchés, ſont un ornement ſi brillant, que les femmes du pays les ſuſpendent à leurs oreilles, comme nos Dames font des diamans. Leurs plumes ſont ſi belles, qu'on les emploie à faire des tapiſſeries, & même des tableaux,

La longueur du bec varie dans les différentes eſpeces de *colibris :* il eſt droit dans les uns & courbe dans les autres. Le bec de ces oiſeaux n'eſt guere plus gros qu'une aiguille, & cependant il les rend très redoutables à de gros oiſeaux, que l'on nomme *gros bec*, qui cherchent à ſurprendre les petits du *colibri* dans leur nid. Dès que celui-ci paroît, le *gros bec* fuit en criant de toutes ſes forces, parcequ'il ſent à quel ennemi il a affaire. Le colibri ſe met à ſa pourſuite ; & s'il peut l'atteindre, il s'attache avec ſes griffes ſous l'aîle du gros bec, & le pique avec ſon bec acéré juſqu'à ce qu'il l'ait mis hors de combat. Les yeux du colibri ſont petits & noirs. Ces jolis oiſeaux volent avec tant de rapidité, qu'on les entend plutôt qu'on ne les voit ; en volant ils font entendre une eſpece de bourdonnement ; ce qui les a fait nommer auſſi *bourdonneurs* : ils ſe ſoutiennent pendant long-tems en l'air, & ſemblent y reſter immobiles.

Ils ne ſe nourriſſent que du ſuc des fleurs ; rarement s'y repoſent-ils, ils voltigent autour de la fleur comme le *papillon*, & ſucent le ſuc du nectaire avec leur langue, longue, fine & déliée : auſſi leur donne-t-on quelquefois les noms de *ſuce-fleurs* ou d'*oiſeau abeille*, *melliſuga*, *aut mellivora avis.* On dit qu'après la ſaiſon des fleurs, ces oiſeaux reſtent engourdis, & dans une eſpece de léthargie, ce qui leur a fait donner aux Antilles le nom de *renati ;* mais à Surinam & à la Jamaïque, où il y a des fleurs toute l'année, on ne ceſſe point de voir de ces oiſeaux, & en très grande quantité. Quelques-uns diſent qu'on reconnoît les mâles à une huppe, compoſée de très belles plumes, & diſpoſée en couronne, qui orne leur tête.

Ces oiſeaux font de petits nids d'une forme élégante ; ils les garniſſent d'une eſpece de coton ou de ſoie très belle, très douce, avec une propreté & une délicateſſe merveilleuſes. Ils ne pondent jamais que deux œufs, gros comme des pois ordinaires, blancs, avec quelques petits points jaunes. Le mâle & la femelle les couvent l'un après l'autre. Les petits étant éclos, ne paroiſſent pas plus gros que des *mouches ;* ils ſe couvrent peu à peu d'un duvet très fin, auquel ſuccedent les plumes. Le colibri aime de préférence le voiſinage du citronnier & de l'oranger : c'eſt ſur leurs branches qu'il fait ſon petit nid avec une adreſſe ſinguliere. La ſeule façon de prendre ce petit animal eſt dit-on de lui jetter un peu de ſable pour l'étourdir, ou de lui préſenter une baguette frottée de glu ou de gomme diſſoute. Quand on veut le conſerver après ſa mort, on lui enfonce dans le fondement un petit brin de bois, on le tourne pour y faire attacher les inteſtins & on les tire dehors ;

après

après quoi on pend l'oiseau par le bec à la cheminée, ou ce qui est mieux encore, on le fait sécher lentement dans une étuve, enveloppé dans un petit sac de papier, afin que ni la fumée ni une chaleur trop vive ne puissent gâter le brillant du coloris des plumes de cet oiseau.

On peut jouir assez facilement dans le pays, du plaisir d'élever ces charmans oiseaux. Au rapport de *Labat*, le Pere *Mondidier*, son confrere, ayant pris un de ces nids d'oiseaux, le mit dans une cage à sa fenêtre; & l'amour paternel surmontant toutes les craintes, le pere & la mere apportoient à manger à leurs petits, & même ils s'apprivoiserent au point, qu'ils ne sortoient plus de la chambre, où sans contrainte ils venoient manger & dormir avec leurs petits. Ce Religieux les nourrissoit avec une pâte presque claire, qu'il faisoit avec du biscuit, du vin d'Espagne & du sucre. Ces petits oiseaux passoient leur langue sur cette pâte; & quand ils étoient rassasiés, ils voltigeoient & chantoient. Leur chant est une espece de bourdonnement fort agréable; il est clair & foible, proportionné à l'organe qui le produit. On ne pouvoit voir rien de plus aimable que ces quatre petits animaux, volans de tous côtés dedans & dehors la maison, revenant à la voix de leur pere nourricier, voltigeant autour de lui, se perchant sur ses doigts. Il les conserva de cette maniere pendant cinq à six mois, jusqu'à ce qu'il les perdit par accident, un rat les ayant mangés.

COLIMBE, *Colymbus*. Oiseau aquatique, plongeur. Cet oiseau nâge entre deux eaux; & après un certain espace, il revient sur l'eau. Klein distingue cet oiseau des *plongeons*. Il y en a de grands & de petits, avec ou sans huppes sur la tête: cet animal semble être podicipede, c'est-à-dire, paroît boîter en marchant, parcequ'il a les pieds placés proche du bas-ventre, & qu'ils s'allongent en arriere: il nâge mieux qu'il ne marche. La plupart ont le bec pointu, & les pieds comme palmés; ressemblant beaucoup aux foulques, ou macreuses, ou poules d'eau. Les couleurs des oiseaux de cette espece varient: il y en a qui ont des colliers, & dont le dos, le cou, & la tête sont de couleur noire avec de petites lignes blanches; d'autres n'ont point de collier. La couleur de toute la face supérieure du corps tire plus sur le cendré; & au-lieu de petites bandes, il n'y a que des points blancs: peut-être que ceux-ci sont les femelles, & les autres les mâles. *Voyez* GRÊBE. Il y a encore beaucoup d'obscurité sur le caractere de ces oiseaux aquatiques.

COLIN-GRISART. *Voyez* son article à la suite du *canard de mer*, au mot CANARD.

COLIN NOIR. *Voyez* POULE D'EAU.

COLIQUE. Espece de petit coquillage qui est le même que la monnoie de Guinée. *Voyez* PORCELAINE.

COLLE DE POISSON. *Voyez* au mot ESTURGEON, à l'article du GRAND ESTURGEON ou ICTHYOCOLLE. On a donné le nom de colle à une matiere animale ou végétale, d'une consistance tenace, & qui sert, quand elle est molle ou liquide, à joindre plusieurs choses, de maniere qu'on ne puisse point les séparer du tout, ou que difficilement, quand elle est séche. M.

Muſſchenbroek, dit que la raiſon pour laquelle la colle unit deux corps entre leſquels elle eſt étendue, c'eſt qu'elle s'inſinue dans les cavités de leurs ſurfaces qui ſe touchent alors par un plus grand nombre de points. On diſtingue différentes ſortes de colle : 1°. celle d'Angleterre, appellée *colle-forte* par excellence; *voyez* ſa préparation à la ſuite du mot TAUREAU. 2°. La *colle pour dorer*, qui ſe fait avec la peau d'anguille, la chaux & le blanc d'œuf. 3°. La *colle de farine*, qui ſert aux Tiſſerands, aux Cartonniers & aux Selliers. 4°. La *colle de Flandres*, qui n'eſt qu'un diminutif de la colle-forte; elle ſert aux Peintres, &c. & eſt la baſe de la *colle à bouche.* 5°. La *colle de gant*, tremblante, ſe fait avec des rognures de gant & de parchemin. 6°. La *colle à miel*, d'uſage chez les Doreurs, ſe fait en mêlant du miel avec de l'eau de colle & un peu de vinaigre; au défaut de miel, on y met de la gomme arabique. 7°. La *colle d'Orléans* eſt de la colle de poiſſon détrempée dans de l'eau de chaux. 8°. La *colle de Moſcovie* qui eſt celle de poiſſon. On en fait auſſi avec les parties cartilagineuſes du chien de mer, de la ſéche, &c.

COLOCASIE, *Colocaſia.* Plante étrangere, qui reſſemble à l'*arum* ou *pied-de-veau*, & dont les Anciens ont parlé. On l'appelle quelquefois *culcas* ou *colcas*. Les feuilles de la *colocaſie d'Egypte* dont il eſt mention, ſont auſſi larges que celles du chou, également nerveuſes & remplies d'un ſuc viſqueux. Sa tige eſt haute de trois pieds & groſſe comme le pouce. Les fleurs ſont grandes, amples comme celles de l'arum, de couleur purpurine, monopétales, de figure irréguliere, en forme d'oreille d'âne. Il s'éleve de chaque calice un piſtil qui devient enſuite un fruit preſque rond, qui contient quelques graines. La racine, qui contient la principale vertu, eſt charnue, bonne à manger étant cuite, & d'un goût approchant de celui de la noiſette. Bontius s'eſt donc trompé quand il a dit qu'elle étoit véneneuſe : il eſt certain que les Arabes font encore commerce de cette racine; & qu'en Egypte, en Syrie, en Candie, & autres régions Orientales, on en mange ſans aucune macération : elle a, étant crue, un peu d'amertume & d'âcreté viſqueuſe; mais tout cela s'adoucit par la cuiſſon.

Les Antiquaires reconnoîtront aujourd'hui la fleur de cette plante ſur la tête de quelques harpocrates, & de quelques figures panthées, par ſa forme d'oreille d'âne ou de cornet, dans laquelle eſt placé le fruit; & il y a toute apparence qu'elle étoit chez les Egyptiens un ſymbole de fécondité. *Voyez* les *Mémoires des Inſcriptions*, *Tome II.*

Les Curieux de nos pays cultivent la colocaſie avec beaucoup de peine. On la tient toujours dans les ſerres, ſans preſque l'expoſer à l'air, qui endommage promptement ſes feuilles : rarement on la voit produire de fleurs. La colocaſie eſt proprement une ſorte d'*arum vulgare*, dont parle Proſper Alpin.

COLOMBE, *Columba.* Selon quelques Ornithologiſtes, ce nom déſigne ſeulement la femelle du *pigeon*; ſelon d'autres au contraire, c'eſt une eſpece particuliere. On trouve en effet pluſieurs eſpeces de colombes, dont il eſt

fait mention dans les Auteurs; telle est celle d'Italie, semblable en tout au pigeon; elle est seulement plus petite. Cet oiseau fait son nid dans les creux des rochers & dans les tours : sa ponte est de deux œufs. Sa vie est longue : il est passager; il vole en troupe : il se nourrit de glands & de toutes sortes de grains.

La colombe de Groënland est, dit-on, le petit *plongeou* de l'Isle de Farne, ou la tourterelle de l'Isle de Bass près d'Edimbourg. La colombe de Portugal est un peu plus grosse que la tourterelle ordinaire : son plumage est fort sombre. Celle de la Chine est plus grosse, & un peu bleuâtre. Si la colombe est exactement un pigeon, on en trouvera des détails plus circonstanciés à l'article *Pigeon*.

La colombe a été de tout tems fort célebre chez les Poëtes : on l'a appellée oiseau de Cithere, parceque cet animal est fort porté à la propagation.

C'est de la colombe qu'on a formé le nom de *colombier*, pour désigner le lieu où les pigeons se retirent pour la propagation de l'espece.

COLOMBINE. Nom donné à la fiente de *pigeon*. Voyez *ce mot*.

COLOPHONE ou ARCANSON, *Colophonia*. Nom donné à une préparation de térébenthine, d'usage en Médecine, & chez les Joueurs d'instruments à corde de boyau, qui s'en servent pour frotter leurs archets ou ce qui en fait la fonction. *Voyez* aux mots PIN & SAPIN.

COLOQUINTE, *Colocynthis*. Plante qui naît abondamment dans les Isles de l'Archipel & sur les côtes maritimes de l'Orient, même dans les deux Indes, où il y en a plusieurs variétés. Elle pousse plusieurs tiges rampantes à terre, velues & cannelées : ses feuilles naissent seules, éloignées les unes des autres, & attachées à de longues queues, blanchâtres, velues, larges, découpées profondément; aux aisselles de ces feuilles naissent des vrilles. Ses fleurs sont jaunes, pâles, évasées en cloches, découpées en cinq quartiers : celles qui sont fécondées se changent ensuite en un fruit sphérique, de la grosseur d'une orange, recouvert d'une écorce dure, d'abord verdâtre, ensuite jaunâtre. Les Indiens séparent cette écorce; & après avoir fait sécher la pulpe fongueuse, membraneuse & blanchâtre qui remplit ce fruit, ils nous l'envoient; au moins nous la recevons en cet état d'Alep : elle est séche, spongieuse, composée de feuilles membraneuses, divisée en trois parties, légere, & d'une amertume insupportable, âcre au goût, excitant des nausées, & blessant le gosier. Elle contient de petites graines, applaties, dures, un peu grises, roussâtres, de la grandeur de celles du concombre. On prétend qu'il y a plusieurs especes de potiron & de citrouilles qui, devenant ameres, pourroient être placées parmi les coloquintes. Ceux qui seroient curieux de cultiver cette plante dans nos climats, doivent en semer les graines dans des lits chauds de terre préparée, & en diriger la culture comme celle des concombres dont on veut hâter la maturité.

La coloquinte est un médicament aussi ancien que la Médecine : il purge violemment, de même que le tabac & l'hellebore. *Voyez* ces mots. Ces re-

medes résinogommeux contiennent, dit M. Geofroi, une huile très âcre, propre à irriter les nerfs & à les secouer violemment; car si on met dans la plaie d'un animal la plus petite goutte d'huile de tabac, il tombe aussi-tôt dans des convulsions de tout son corps, dans lesquelles il meurt bientôt. La plupart des amers tirés des végétaux, produisent une semblable secousse sur les nerfs de certains animaux; ils sont sur-tout très contraires aux oiseaux. La coloquinte peut purger les humeurs épaisses qui résisteroient à l'agaric & au turbith : elle convient fort dans l'apoplexie & dans d'autres cas où il faut se tirer d'uu danger par un autre.

Quoique S. Pauli condamne les Médecins trop timides sur l'usage de la coloquinte, nous croyons cependant, avec C. Hoffmann, d'après ce que nous avons vu, qu'elle est destructive & dangereuse; qu'elle ébranle, trouble & blesse l'estomac, les visceres & les nerfs; elle brise les petites veines, en fait sortir le sang, corrode les intestins, & leur cause de cruelles douleurs. Ce remede, selon Hoffman, est un grand poison. On trouve dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences, ann. 1701*, une analyse de la coloquinte par M. Boulduc.

COLSA, *Brassica arvensis.* Espece de chou que l'on cultive avec succès dans le Pays-Bas, sur-tout dans les environs de Lille, où il fait un objet considérable de commerce. On distingue plusieurs especes de colsas; savoir, celui à *fleur blanche*, qui n'a été apporté de Hollande en Flandres que depuis quelques années, & deux autres especes à *fleurs jaunes.* De ces deux dernieres especes, il y en a une qu'on nomme le *Colsa chaud*, qui est le plus commun en Flandres, & qui y est regardé comme le meilleur, parcequ'il croît aisément par-tout, & qu'il exige moins d'engrais. La méthode de cultiver le *colsa* est la même pour toutes les especes; & chacune d'elles acquiert plus ou moins parfaitement les accroissements qui lui sont propres, selon la nature du terrein où on le seme, selon la bonne ou mauvaise culture qu'il a reçue, la circonstance des tems & celle des accidents auxquels elle est sujette. Cette espece de chou differe des autres qui sont cultivées, par ses feuilles plus petites & non pommées, par ses tiges plus grosses, cependant hautes de quatre à cinq pieds.

Tout est utile dans le *colsa.* Sa graine, dont on tire le principal profit, donne une huile semblable à celle de navettes, propre à brûler, à faire du savon noir, à préparer les cuirs & à fouler les étoffes de laine : la graine la plus noire, la plus seche, la plus pleine, & qui paroît la plus huileuse lorsqu'on l'écrase, est la meilleure pour le moulin. Les *pains* ou *tourteaux de colsa*, dont on a exprimé l'huile, servent à nourrir & engraisser les bestiaux de toute espece, bœufs, vaches & moutons; on les leur donne émiettés & mêlés avec du son : les vaches qui en mangent donnent du lait en abondance. Ces tourteaux sont encore un des meilleurs engrais pour les terres destinées à recevoir les semences de *colsa.* Tous les bestiaux mangent aussi la menue paille qui sort du van, & les houppes des pieds de colsa. On

ſe ſert encore de ces menues pailles pour faire des breuvages aux vaches : la groſſe paille & les pieds de colſa, que les Flamands appellent navets, ſervent à chauffer le four.

Le *colſa* ſe plaît dans les terres douces & qui ont du fond ; il demande beaucoup d'engrais. On le ſeme & on le replante comme les *choux ;* on le diſpoſe par rangées à un pied les unes des autres, & on laiſſe ſix pouces d'intervalle environ entre les plantes de chaque rangée.

Le *colſa* ſe récolte à la fin de Juin ou au commencement de Juillet : on le ſcie comme le bled, lorſqu'il eſt jaune, on le met en meule au milieu des champs : il y fermente, ce qui lui fait rendre beaucoup plus d'huile qu'il n'en rendroit ſans cela ; on le bat enſuite pour en recueillir la graine qui ſe conſerve très bien dans les greniers avec le ſimple ſoin de la remuer.

Le *colſa* eſt quelquefois attaqué de la *nielle*, ſur-tout lorſqu'il eſt replanté dans des vallées trop fumées & expoſées au brouillard. On ne lui connoît pas d'autres maladies.

COLUBRINE. Nom donné à une eſpece de pierre ollaire & à la *ſerpentaire* de *Virginie*. Voyez *ce mot* & celui de PIERRE COLUBRINE.

COLUVRINE DE VIRGINIE, *Piſtolochia Virginiana*. On ne nous envoie dans le commerce que la racine de cette plante, qu'on dit être une eſpece d'ariſtoloche ; elle eſt fibreuſe, compoſée de filaments longs, bruns, jaunâtres en dedans, d'une odeur forte, preſque ſemblable à la ſerpentaire de Virginie. *Voyez* ce mot. On l'appelle auſſi *Racine du Snagroël :* elle nous vient de la Nouvelle Angleterre, & elle eſt eſtimée un puiſſant alexipharmaque.

COMBBIRD ou PEIGNÉ. Oiſeau qui habite les environs du Sénégal : il eſt de la grandeur d'un coq d'Inde ; ſon plumage eſt gris, rayé de blanc & de noir : il a une grande envergure, vole peu ; il marche gravement, & leve fierement ſa tête qui eſt ornée d'un duvet doux, long, pendant des deux côtés, & friſé par la pointe ; ce qui lui a fait donner le nom de *Peigné*. La partie la plus belle à voir dans cet animal, eſt ſa queue, qui reſſemble à celle d'un coq d'Inde quand il fait la roue ; la partie ſupérieure de cette queue eſt d'un beau noir brillant, & le bas eſt auſſi blanc que l'ivoire : on en fait des éventails.

COMETE. Corps céleſte, de la nature des planetes, qui paroît ſoudainement parmi les aſtres ſous différentes figures & grandeurs, & diſparoît de même, & qui, pendant le tems de ſon apparition, ſe meut dans une orbite de même nature que celle des planetes, mais très excentrique ; & que l'on ſoupçonne être ſoumis aux mêmes loix que les autres corps céleſtes.

Les cometes ſont diſtinguées principalement des autres aſtres, en ce qu'elles ont des ornements qui ne changent peut-être que ſelon les aſpects du ſoleil : elles ſont appellées par le vulgaire *Etoiles flamboyantes*. On leur donne le nom de *Barbe*, quand les rayons de lumiere précedent la tête de la comete ; celui de *queue*, quand ils la ſuivent ; & celui de *chevelure*, quand ils ſont comme une roſe autour d'elle : à la vérité, les cometes ſont plus

ordinairement accompagnées *d'une queue ou traînée de lumiere*, toujours opposée au soleil. D'après l'observation des phénomenes, le célebre Newton a pensé que les cometes étoient créées, de même que les autres planetes, avec le monde ; & que ces queues lumineuses étoient des vapeurs fort subtiles, qui s'exhaloient de la tête ou noyau de la comete, échauffée par la chaleur du soleil, lorsqu'elle est dans sa plus grande proximité ; car comme elle parcourt autour de cet astre une ellipse, ou, ce qui revient au même, une orbite très allongée, elle devient invisible lorsqu'elle est dans la partie la plus éloignée du soleil. M. Newton pense que ces vapeurs sont attirées par les planetes, qu'elles se mêlent avec leurs atmospheres, & qu'elles fournissent ainsi à l'entretien du fluide qui s'évapore continuellement & qui entre dans la composition des corps ; sans quoi, pendant que la terre s'accroît sans cesse, l'eau diminueroit en même proportion, si la perte n'en étoit rétablie par des matieres étrangeres.

La grandeur des cometes varie beaucoup. Il y en a qui paroissent surpasser les étoiles de la premiere & de la seconde grandeur. On en observa une du tems de Néron qui égaloit le soleil en diametre ; & en 1652 il en parut une de la grandeur de la lune : comme elle paroissoit enveloppée de fumée, son aspect étoit désagréable. M. Halley n'a donné les tables que de vingt-une cometes ; mais on en a observé beaucoup d'autres depuis qui ont été reconnues très différentes ; & M. Lubienitski, Polonois, fait monter à quatre cents quinze le nombre de celles qui ont paru depuis le déluge.

Le mouvement des cometes est varié à l'infini ; les unes s'avancent d'Occident en Orient, d'autres en sens contraire : leur mouvement se dirige, tantôt vers le Nord, tantôt vers le Midi ; il est aussi tantôt plus rapide, tantôt plus lent. On a observé une comete qui avoit une vîtesse bien extraordinaire, puisqu'elle parcourut en un jour quarante degrés.

Ce n'est que vers l'an 1580 qu'Appien a le premier observé astrologiquement la marche des cometes ; mais c'est au Chevalier Newton que nous sommes redevables d'une vraie théorie de leur mouvement : nous devons encore ajouter que le Docteur Halley est le premier Cométographe qui ait fait voir que les cometes ont un cours réglé que l'on peut déterminer par le calcul. Son Théâtre Cométique parut dès l'année 1705, & a été traduit en François en 1742 par M. le Monnier : il n'y a peut-être point d'ouvrage où la méthode de calculer le mouvement apparent des cometes, soit expliqué en si peu de mots & avec tant de netteté.

Quoique la question du retour des cometes soit du nombre de celles que la postérité seule pourra résoudre, l'opinion de Newton, qui regarde leur retour comme périodique, est la plus vraisemblable. Plusieurs rapports dans le période, certaines circonstances dans la route, ont fait croire que c'étoit les mêmes cometes qu'on voyoit reparoître par intervalles. M. Halley a remarqué qu'il avoit paru quatre fois de suite une comete dans l'intervalle de cinq cents soixante & quinze ans ; savoir, à la mort de Jules César, ensuite l'an de Jesus-Christ 531, puis au mois de Février 1106, & en dernier lieu

ſur la fin de l'année 1680. Ce fameux Aſtronome conjecture que le période de cette fameuſe comete pourroit bien être de cinq cents ſoixante & quinze ans, ce que nos deſcendants ſeuls pourront vérifier. Il y a une choſe ſinguliere ſur cette période, c'eſt qu'en remontant de cinq cents ſoixante & quinze ans en cinq cents ſoizante & quinze ans, depuis l'année de la mort de Jules Céſar, où on croit que cette comete a paru, on tombe dans l'année du déluge; c'eſt ce qui a fait penſer à Whiſton que le déluge univerſel pourroit bien avoir été occaſionné par la rencontre ou l'approche de cette comete qui ſe trouva alors fort près de la terre. Cette opinion qui ne peut être regardée que comme une conjecture aſſez légere, n'a d'ailleurs rien de contraire à la ſaine philoſophie, qui nous apprend que l'approche d'une telle comete eſt capable, ou de bouleverſer le globe que nous habitons, ou de relever l'axe de la terre; ce qui, ſelon M. de Maupertuis, nous procureroit un printems perpétuel. En ſuppoſant, pour un moment, que cette conjecture fût bien fondée, il ne faudroit pas chercher plus loin l'origine de la terreur que l'apparition des cometes a inſpirée aux peuples pendant longtems. En 1680 quelques Philoſophes étoient encore vraiſemblablement dans l'opinion vulgaire ſur ce ſujet, puiſque le fameux Jacques Bernoulli diſoit, que ſi le corps de la comete n'eſt pas un ſigne viſible de la colere de Dieu, la queue en pourroit bien être un. Ce même Aſtronome prédit le retour de la comete de 1680, pour le 17 Mai 1719. Aucun Aſtronome, dit M. de Voltaire, ne ſe coucha cette nuit-là; mais la comete ne parut point.

CONANA, *Palma dactilifera caudice & fructu aculeatis;* BARR. Palmiſte du pays de Cayenne : cet arbre eſt aſſez beau; mais il eſt ſi rempli de piquants, qu'on ne peut en approcher. Son fruit naît autour de quelques branches près de la tête de l'arbre. Sa chair contient un noyau auſſi dur que le *coco*, & de la groſſeur d'une noiſette : au dedans eſt une amande blanche que l'on mange après avoir fait chauffer le noyau pour l'en tirer : le goût approche un peu de celui de nos amandes. *Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

CONANA SAUVAGE. M. de Préfontaine dit que cet arbre n'a aucun rapport avec le *conana palmiſte :* il ſe trouve dans les grands bois de la Guyane. Son fruit, qui eſt jaune & un peu ſemblable à celui du coignaſſier, contient quatre graines entourées d'une pellicule aigrelette. Les Sauvages en font une boiſſon qui approche beaucoup du vin. Les ſangliers vivent ordinairement de ce fruit dans la ſaiſon : c'eſt auſſi dans ce même tems que les Chaſſeurs ſont ſûrs de tuer une quantité de ces animaux. La graine du *conana ſauvage* reſſemble à celle de l'*avocat.* Voyez *ce mot.*

Dans l'eſpece qui croît aux environs du Para, il y a trois graines qu'on appelle improprement *muſcade*, & qu'on emploie dans les coliques : le fruit eſt renflé, arrondi, avec deux éminences aux deux bouts, différentes en groſſeur, mais toutes deux mouſſes.

CONANI FRANC. Petit arbriſſeau du pays de Cayenne, connu ſous le nom de *bois à enivrer le poiſſon.* Barrere n'indique cette plante ſous le nom

d'*Eupatorium arborescens venenatum*, *floribus albis glomeratis. p. 50* que comme un poison. Le Dictionnaire Caraïbe dit que c'est une herbe qui vient si abondamment dans les jardins, qu'ils en sont infectés : il en parle sous le nom de *Conamy*, p. 177 ; & il paroît que cette plante tire son nom de *Conani*, riviere au bord de laquelle il s'en trouve beaucoup. L'usage qu'on en fait aux Isles est d'écraser sa feuille dans un trou fait en terre. On en jette dans l'eau dormante, ou bien on en savonne le marc dans le trou qu'on veut enivrer : ce poison est si subtil, qu'aussi-tôt les poissons viennent sur l'eau, & meurent : on les mange sans qu'on en ressente aucune incommodité. Peut-être le *conani* est-il l'*arbre à enivrer les poissons.* Voyez *ce mot.*

L'on trouve aussi dans le Para un conani dont la vertu est des trois quarts moins prompte. Les Sauvages Maillés qui habitent les pays noyés du côté d'Yapok, l'ont, dit-on, reçu des Indiens fugitifs du Para, & l'ont communiqué aux Colons de Cayenne.

CONCHITES, *Conchitæ.* Sont les coquilles bivalves fossiles, & sur-tout celles du genre de l'*huitre.* Voyez, *au mot* COQUILLES, le nom de leurs analogues vivants, & les mots *Huitre* & *Fossiles.*

CONCHO-LEPAS. Nom donné à une espece de *Lepas* qui ressemble beaucoup à une valve de Boucardite (cœur), dont le sommet se termineroit en spires ou hélices. *Voyez* LEPAS.

CONCOMBRE CULTIVÉ, *Cucumer sativus.* C'est une plante dont les racines sont droites, blanches & fibreuses, qui pousse des tiges sarmenteuses, longues, velues & rampantes sur terre, auxquelles naissent alternativement des feuilles amples, anguleuses & découpées profondément. Il sort de l'aisselle des feuilles, des vrilles ou mains, & des fleurs d une seule piece, en cloche, évasées, de couleur jaune pâle ; il leur succede un fruit long d'environ demi-pied, gros comme le bras, arrondi aux deux extrémités, anguleux, droit ou tortu, verd ou blanc, quelquefois jaunâtre, charnu, succulent, d'une saveur particuliere, austere : son écorce est mince, & souvent parsemée de verrues ou petits boutons. Le fruit est divisé en dedans par trois ou quatre quartiers remplis d'une pulpe qui contient beaucoup de graines oblongues, applaties, laiteuses & douces : cette amande est une des quatre grandes semences froides.

On cultive le concombre dans les jardins potagers ; car son fruit est bon en cuisine, soit crud, soit cuit, quoiqu'un peu indigeste : on se sert aussi de sa semence dans les émulsions pour modérer le trop grand mouvement du sang. On confit les petits concombres verds au vinaigre, au sel & au poivre, & on les nomme *cornichons ;* souvent ce ne sont que des concombres qui n'ont pu profiter & venir à maturité. On les mange en salade & en ragoût.

L'espece de concombre que les Portugais cultivent au Para, s'éleve très facilement à Cayenne ; mais le fruit est d'un pourpre noirâtre. *Cucumis fructu oblongo, obscurè purpurascente.* BARR.

CONCOMBRE MARIN, *Cucumer marinus.* Poisson gros & long comme le

le petit doigt, privé de ſang, orné de tubercules, & ayant la couleur & l'odeur du concombre. Comme ſes parties internes ne ſe diſtinguent pas aiſément, cet animal pourroit bien être un *Zoophyte Holoturie*. Voyez *ces mots*.

CONCOMBRE SAUVAGE, *Cucumer aſininus*. Cette plante, qu'on nomme auſſi *Concombre d'âne*, croît principalement aux lieux incultes, en Languedoc & en Provence; quelquefois auſſi on la cultive dans les jardins. Sa racine eſt longue, groſſe & blanche, un peu fibrée, charnue & amere: il en ſort de groſſes tiges ſucculentes & rampantes à terre, ſur leſquelles naiſſent des feuilles à-peu-près ſemblables à celles du concombre; mais elles ſont plus petites ainſi que ſes fleurs. Ses fruits ſont longs d'un à deux pouces, cylindriques, tuberculeux & très velus, partagés en trois loges, remplies d'un ſuc amer. Si l'on touche légerement ces fruits lorſqu'ils ſont mûrs, ils jettent avec force un ſuc fétide & des graines luiſantes noirâtres.

Le ſuc exprimé de cette plante preſque mûre, enſuite épaiſſi, ſe nomme *Elaterium*: il étoit autrefois d'uſage pour purger fortement la bile par haut & par bas; on ne s'en ſert guere aujourd'hui, parcequ'il eſt, ainſi que la *coloquinte*, très contraire à l'eſtomac & aux inteſtins. Son ſuc, appliqué à la vulve en peſſaire, fait ſortir le fœtus qui eſt mort; mais s'il eſt vivant, il le tue. La tige deſſéchée des concombres ſauvages fuſe ſur le charbon comme le nitre.

CONCRETIONS. *Voyez* au mot STALACTITES.

CONDOR, ou CUNTUR, ou CONTOUR, ou GRYPS. Eſt un très grand oiſeau. Il a quinze pieds d'envergure: ſes ongles reſſemblent plutôt à ceux des poules qu'aux griffes des oiſeaux de proie; mais ſon bec eſt aſſez fort pour ouvrir le ventre à un bœuf: ſa tête eſt ornée d'une crête; ſon plumage eſt noir & blanc. Les *condors* font un ſi grand bruit en s'abattant à terre, que les Indiens du Pérou, où il y a de ces oiſeaux, & même les Eſpagnols, en ont grand peur. On en a tué un ſur la côte du Chily, qui avoit ſeize pieds d'envergure: la longueur de l'une de ſes plumes étoit de deux pieds quatre pouces, le tuyau avoit cinq pouces trois quarts de longueur, & un pouce & demi de largeur à l'endroit le plus gros. Ces oiſeaux reſtent ſur les montagnes, ils n'en deſcendent que dans les tems de pluie & de froid; ils vivent alors de quelques gros poiſſons que la tempête jette aſſez ſouvent ſur les côtes: on aſſure qu'ils ont quelquefois dévoré des enfants de dix à douze ans.

M. de la Condamine nous apprend que les Indiens préſentent, pour appas à ce redoutable oiſeau, une figure d'enfant d'une argille très viſqueuſe: le *condor* fond d'un vol rapide ſur cette figure comme ſur une proie aſſurée, mais il y engage ſes ſerres de maniere qu'il ne lui eſt pas poſſible de s'en dépêtrer. Le même Académicien a vu des *condors* dans pluſieurs endroits des montagnes de Quito, & on lui a dit qu'il s'en trouvoit auſſi dans les Pays-Bas, ſur les bords du Maragnon. *Voyage de la Riv. des Amaz. & Hiſt. des Incas*. On ſoupçonne encore que les oiſeaux que les Arabes ont appellés

Rouh, ſont les mêmes que les *condors* qui ſe trouvent dans la Région de Sophala, des Caffres & de Monomotapa, juſqu'au Royaume d'Angola. Ainſi il paroît que le condor eſt auſſi redoutable que le *Laemmer-Geyer*. Voyez *ce mot* à la fin du mot AIGLE. Ce ſont les aîles du contour que les Sculpteurs imitent, & donnent aux figures d'anges.

CONDRILLE, *Chondrilla*. Cette plante, qui croît dans les champs & ſur le bord des chemins, a une racine longue, empreinte d'un ſuc laiteux fort gluant, des feuilles ſemblables à celles de la chicorée ſauvage, une tige haute de quatre pieds, des fleurs à demi fleurons, jaunes & découpées, ſuccédées par des graines oblongues, à aigrette, & de couleur cendrée. Cette plante eſt humectante, adouciſſante, apéritive.

CONE. *Voyez* ARBRE CONIFERE.

CONFERVA. C'eſt le nom que l'on donne à ces filets verds qui forment par leur entrelacement, un tiſſu quelquefois aſſez ſerré qui ſurnage ſur les eaux, & dans lequel on obſerve pluſieurs bulles d'air qui le ſoutiennent. En caſſant une des fibres, on le voit ſe racourcir & ſe contourner comme les mains d'une plante légumineuſe ; c'eſt par cette propriété que ſe fait l'entrelacement. On a toujours regardé le conferva comme une plante aquatique, mais M. Deſmars, Docteur en Médecine, le met en queſtion dans le Journal économique, Avril 1761.

Eſt-ce une plante, dit-il ? on n'en connoit ni la fleur, ni la graine. Eſt-ce un *Zoophyte ?* Une infinité d'inſectes habitent au tour de cette production ; mais leur doit-elle ſon origine ? Lorſqu'on met en macération, continue-t-il, quelque partie animale ou végétale, on voit naître aux environs de la ſubſtance qui ſe décompoſe quantité de filets qui forment au tour du corps macéré une eſpece de *tomentum ;* ſi l'action de l'air verdit ces filets, voilà du conferva. Le conferva quoique deſſéché reverdit dans l'eau. La pouſſiere dont il ſe couvre en ſéchant au ſoleil ſe précipite au fond de l'eau, y reverdit pareillement, & reparoit ſous la forme de nouveau conferva.

Le *Conferva reticulata* lui paroît encore moins plante que le précédent : il a examiné à la loupe les côtés & les articulations de ces réſeaux formés par des hexagones réguliers. Il a cru remarquer que ces côtés & ces articulations étoient creux & logeoient des inſectes qui ſe mouvoient librement le long des côtés. Je ne vois, dit-il, que les *madrépores* qui aient quelque analogie avec cette production des eaux douces. Il a obſervé que dans des phioles de verre remplies d'eau ſans addition d'autres ſubſtances, il ſe formoit à la longue aux parrois du verre en dedans, à différentes diſtances au-deſſus du niveau de l'eau, de petits grains verds, ronds, placés à côté les uns des autres, deſquels il ſortoit par la ſuite des fils plus ou moins longs qui verdiſſoient.

Quoi qu'il en ſoit, le conferva a toujours été regardé juſqu'à préſent comme une eſpece de plante du genre des *Biſſus*. Voyez *ce mot*. On lit dans les volumes de l'Académie, que l'on a attribué à la production plus abondante qu'à l'ordinaire de cette eſpece de plante que l'on nomme auſſi *Mouſſe*

d'eau à cauſe de ſa verdeur & de ſa reſſemblance avec la mouſſe : on a, dis-je, attribué à la multiplication extraordinaire de cette plante, en l'année 1731, ainſi qu'à celle de l'*Hippuris*, eſpece de plante ſemblable à la petite *Preſle* de nos campagnes, les maladies populaires qui ont régné pendant l'été & l'automne de cette année.

La qualité de l'*hippuris* eſt d'être d'une odeur marécageuſe, de communiquer à la main qui la touche ſon odeur déſagréable, de rendre l'eau fade & dégoutante.

Le *conferva* communique à l'eau un feu, qui en la buvant, laiſſe dans le goſier une âcreté,& dans la bouche une ſéchereſſe incommode : elle imprime même dans la main qui la ſerre une ardeur à-peu-près ſemblable à celle qui eſt occaſionnée par l'eau un peu trop chaude. Les maladies cauſées par la mauvaiſe qualité des eaux de l'année 1731, furent des ſécherеſſes de bouche, quantité de maux de gorge, dont quelques-uns ſe tournerent en eſquinancie & en différentes fluxions à la tête.

Voici une obſervation peut-être favorable aux préſomptions de M. Deſmars. On obſerva dans cette eau de riviere examinée au microſcope, pluſieurs inſectes très petits qui ne ſe voient point dans l'eau de fontaine. Seroient-ils des *polypes d'eau douce* & les inſtrumens organiques du conferva ?

CONGELLATION. *Voyez* STALACTITE.

CONGRE, *Conger.* Excellent poiſſon de mer appellé quelquefois des François *Anguille de mer.* On en connoît de deux eſpeces : l'un eſt blanc & ſe pêche en haute mer ; l'autre eſt noir & ſe pêche ſur les bords du rivage. Il reſſemble beaucoup à l'anguille d'eau douce. Sa peau eſt de différentes couleurs, la tête verte, le corps brun mêlé de bleu, & le ventre jaunâtre. Ce poiſſon eſt fort allongé & quelquefois gros comme la cuiſſe d'un homme. Sa chair eſt coriace : les Eſpagnols ſeuls en font grand cas. Ce poiſſon fait la chaſſe aux *poules*, mais il a pour ennemi la *langouſte.* On en pêche beaucoup en Bretagne vers Quimper pendant tout l'été : l'on en pêche auſſi aux Indes & dans le Breſil.

Ceux qui achetent des congres pour les faire ſécher, les ouvrent par le ventre depuis la tête juſqu'au bout de la queue ; on leur laiſſe la tête, on ne les ſale point. On fait des taillades dans les chairs qui ſont épaiſſes, afin qu'étant expoſées à l'air elles ſe deſſechent plus facilement : on paſſe un bâton d'une extrémité du poiſſon à l'autre pour le tenir ouvert, & on le pend à l'air. Quand le poiſſon eſt bien deſſéché, on en fait des paquets de deux cens livres peſant qu'on envoie à leur deſtination : ils paſſent ordinairement à Bourdeaux pour le tems de la foire. Le produit de cette pêche, quoique fort diminué, monte cependant, l'année commune, à mille quintaux, & s'y vend quelquefois juſqu'à dix écus le cent.

Le congre d'eau douce eſt le MUCU.

CONGRE, SERPENT. Seba donne ce nom à un ſerpent de mer d'Afrique & à différentes eſpeces de *murenes.* Voyez *ce mot.* Le *congre ſerpent* eſt bariolé de maniere qu'on prendroit la marqueterie de ſa peau pour autant

d'armoiries. Le *congre murene* tient plus de l'anguille que du serpent : il participe de l'un & de l'autre sans être d'une de ces deux classes, d'où il paroît qu'il est amphibie. On en rencontre dans les Isles Molucques, dans le Bresil : les grenouilles sont leur nourriture apparente.

CONISE ou Herbe aux Moucherons, *Conyza.* Cette plante qui croît dans les bois, sur les montagnes, le long des chemins & contre les murailles, a des racines éparses, ligneuses, odorantes, ameres, qui poussent plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, velues & rameuses. Ses feuilles ressemblent à celles de la molleine noire. Ses fleurs sont des bouquets à fleurons, jaunes & d'une odeur forte : il leur succede des graines longuettes à aigrettes. Cette plante est alexipharmaque, provoque les mois aux femmes : elle est propre à guérir la galle & à chasser les puces & les moucherons. La conise des prés est un *Aster.* Voyez *ce mot.*

CONQUE. Nom donné aux coquilles bivalves, & principalement à celles du genre de l'*Huitre.* Voyez *ce mot.*

CONQUE ANATIFERE, *Concha anatifera.* Terme général, suivant M. d'Argenville ; sous lequel on comprend les trois familles de coquillages multivalves, qui sont les *Glands de mer*, les *Conques anatiferes* & les *Pousse-pieds.* Ces coquillages different plus par la forme de la coquille que par celle de l'animal : la plus grande différence qu'il y ait entr'eux, est qu'on ne mange que la chair du pédicule des pousse-pieds.

Conque anatifere signifie conque qui porte un canard. Plusieurs Auteurs ont dit, & quelques personnes disent encore, que la *Bernache* ou *Barnache* nommée par quelques uns *Cravant*, espece d'oiseau marin plus gros que la *Macreuse*, croît & sort de la conque anatifere, & que cet oiseau tire son origine du bois pourri des vaisseaux. Quelqu'absurde que soit cette idée, voici ce qui pourroit y avoir donné lieu. Les oiseaux de la mer, ainsi que l'observe M. d'Argenville, font leurs nids dans des plantes marines & dans des amas de différentes coquilles : prêts à pondre, ils becquettent le poisson renfermé dans ces coquillages ; ils l'obligent de sortir, & mettent leurs œufs à la place. Quand les petits sont assez forts ils rompent leur prison pour prendre leur vol. Il y a lieu de penser que c'est ce qui a donné lieu à la fable de l'oiseau produit par cette coquille.

On donne à la conque anatifere divers noms. Dans quelques ports on l'appelle *Sapinette* ; en Bretagne *Bernache.* Néedham dans ses nouvelles Observations microscopiques, en a donné la description sous le nom de *Bernacle.* Ce coquillage très singulier a trois parties différentes : savoir, le pédicule, la coquille, & l'animal qui est renfermé dans la coquille.

Le pédicule est une sorte d'étui cylindrique formé par plusieurs membranes susceptibles d'extension & de contraction. Il a quelquefois jusqu'à six pouces & plus de longueur : il est compact & noirâtre. C'est par l'une des extrémités de ce pédicule que le bernacle adhere aux rochers, aux vaisseaux & aux autres corps étrangers. A la partie supérieure du pédicule est la coquille composée de cinq pieces qui different assez considérablement entre

elles par la forme : elles ſont tenues dans une étroite union par une pellicule mince qui tapiſſe la ſurface intérieure. Le jeu que cette pellicule donne aux piéces, leur permet de s'écarter foiblement & de ſe rapprocher. La tête de l'animal qui loge dans la coquille, paroît garnie d'une eſpece de houpe faite en forme de plumaceau ; c'eſt une vingtaine de petites cornes ou bras de différentes longueurs qui, vus au microſcope, paroiſſent frangés. Lorſque l'animal les agite, ils forment des courbes irrégulieres renfermées les unes dans les autres. M. Néedham croit que lorſque l'animal les agite, ſoit au-dedans de ſa coquille, ſoit au-dehors, il forme dans l'eau un courant, & que par ce moyen il attire les animalcules dont il ſe nourrit. La tête hériſſée de ces ſortes de cornes, peut ſortir au-dehors de la coquille & rentrer au-dedans. Le corps du bernacle eſt aſſez reſſemblant à une petite huitre.

Outre l'eſpece de conque anatifere à gros pédicule dont nous venons de parler, il y en a deux autres eſpeces, dont l'une ſe tient toute droite enfoncée dans le ſable au fond de la mer, collée par ſa glu ſur une branche de plante marine ; ce qui fait que ſon pédicule a la forme d'une queue d'amande : l'autre eſt nommée *Arboreſcente*, parcequ'elle s'attache en paraſite ſur des productions marines, telles que les *Litophytes* ſur leſquels elle prend ſa croiſſance. Ces deux dernieres eſpeces ſe trouvent dans la Manche, & les premieres ſont communes en Bretagne.

M. Néedham ſoupçonne que les conques anatiferes ſe multiplient par une ſorte de végétation comme les polypes. Il en a trouvé ſix on ſept jointes enſemble par leur extrémité, ſemblables à des petits qui ſortent du corps de la mere ; mais c'étoit peut-être des portions de frai qui ſe touchoient & avoient pris leur accroiſſement ſans ſe ſéparer les unes des autres. Il a obſervé une excroiſſance bleue placée au-deſſous du groupe des cornes : ces excroiſſances vues au microſcope, ont paru être un ſac membraneux rempli de petits globules bleus, d'une figure ovoïde, & aſſez ſemblable au frai des autres poiſſons. Le même Auteur fait mention d'une autre eſpece de bernacle qui ſe trouve auſſi attachée aux rochers & contre les vaiſſeaux : il eſt renfermé avec ſa coquille & ſon pédicule, dans une autre coquille univalve qui a la forme d'un cône tronqué : il reſſemble aſſez aux glands de mer avec leſquels il eſt aiſé de le confondre.

CONQUE SPHÉRIQUE ou GLOBOSITE. Coquillage univalve de la famille des *Tonnes*. Voyez *ces mots*.

CONQUE DE VÉNUS, *Concha Venerea*. On donne ce nom à une coquille bivalve de la famille des *Cames*. Elle eſt preſque ovale & voûtée, ſillonnée tout au tour par des lignes paralleles. Le devant de la coquille repréſente la vulve d'une femme : il eſt garni tout autour de piquans plus ou moins forts & allongés. Cette coquille eſt fort recherchée des Curieux.

CONSOUDE (grande) *Simphytum majus*. Cette plante qu'on appelle auſſi *Oreille d'âne* & *Conſire*, croît aux lieux humides dans les prés. Ses racines ſont longues, noires en dehors, blanches en dedans, remplies d'un

suc visqueux. Ses tiges sont creuses, velues & hautes de deux à trois pieds: ses feuilles sont verdâtres, pointues, longues & larges. Ses fleurs naissent au sommet des rameaux & des tiges: elles sont blanches, purpurines & évasées en entonnoir. Le pistil qui s'éleve du milieu du calice se change en quatre graines noirâtres, luisantes, ayant la figure d'une tête de vipere.

Ses feuilles, ses fleurs, & sur-tout sa racine, sont d'usage parmi les incrassans. Cette racine a plus de mucilage que celle de guimauve: on en fait un syrop qu'on trouve dans les boutiques.

La consoude est vulnéraire & arrête le crachement de sang: appliquée extérieurement, elle convient dans les luxations & fractures des os. Sennert rapporte que cette plante étoit en usage parmi les filles de son pays *ad sophisticationem virginitatis*; mais c'est une assez mauvaise ressource en ce cas. Il y a beaucoup d'autres plantes que plusieurs Botanistes ont rangées avec la consoude à cause de leurs propriétés: savoir, la *Bugle*, la *grande Marguerite*, la *Brunelle*, la *Paquerette* ou *petite Marguerite*, la *Tormentille*, le *Pied d'alouette*, la *Verge d'or*. Voyez *ces mots*. La consoude dorée est la jacobée des Alpes de Tournefort.

CONSTELLATION. C'est l'assemblage de plusieurs étoiles voisines, exprimées & représentées sous le nom & la figure d'un animal ou de quelqu'autre chose: on l'appelle aussi un *Astérisme*. Voyez Étoile, à la suite du mot Planette.

Les Astronomes qui aujourd'hui connoissent peut-être autant le ciel étoilé, que les Naturalistes connoissent la terre, comptent douze signes ou constellations dans le zodiaque, dont six sont septentrionaux; savoir, le *Bélier*, le *Taureau*, les *Jumeaux*, l'*Ecrevisse*, le *Lion* & la *Vierge*. Les six autres sont méridionaux; savoir, la *Balance*, le *Scorpion*, le *Sagittaire*, le *Capricorne*, le *Verseau* & les *Poissons*.

CONTINENT. Nom donné à un espace qui contient plusieurs grandes terres jointes ensemble. La terre ferme comprend quatre grands continens. 1°. L'ancien, 2°. le nouveau, 3°. les terres australes connues ou soupçonnées, 4°. les terres arctiques dont la séparation d'avec l'Amérique n'est pas encore bien déterminée. Ils ont encore cela de remarquable, qu'ils paroissent comme partagés en deux parties, qui seroient toutes quatre environnées d'eau & formeroient des continens à part, sans deux petits étranglemens de terre appellés *Isthmes*. Les continens forment des avances considérables dans le bassin de la *mer*: ce sont des *caps*, des *promontoires*, des *peninsules*.

CONTOUR ou CUNTUR. *Voyez* Condor.

CONTRA-YERBA. Dans le commerce on donne ce nom à une racine de figure pareille à celle de la *Zédoaire*. Voyez *ce mot*.

Cette racine est apportée des Philippines, & passe chez les Espagnols pour un alexitaire puissant & d'usage pour les fievres malignes: elle differe beaucoup de la plante suivante.

CONTRA-YERVA, est une plante que les Espagnols ont nommée ainsi

parcequ'elle est un contre-poison : on l'appelle aussi *Racine de Drak* (*Drakena Radix*), parceque François Drak, Anglois, fut le premier qui la rapporta d'un voyage dans lequel il avoit fait le tour du monde. Il y a des Botanistes qui ont donné le même nom de *Contra-Yerva*, à d'autres plantes : les uns, comme C. Bauhin, l'ont regardée comme un souchet long, odorant ; & le *Drakena*, comme un souchet long & sans odeur. Hernandez croit que le contra-yerva est une espece de Grenadille ; *Coanenepilli.* Bannister dit que c'est une *Caméline* ; Sloane une *Aristoloche.* Guillaume Houston, Chirurgien Anglois, étant en Amérique, a recueilli dans les montagnes auprès de l'ancienne Vera-Crux, la racine que l'on appelle *Contra-Yerva* chez les Droguistes ; & il a découvert que c'étoit une espece de *Dorstenia.*

Voici l'extrait de ce qu'on lit de la plante contra-yerva dans les Manuscrits du P. Plumier, qui dit avoir trouvé cette plante dans l'Isle de Saint-Vincent. Sa racine ressemble à celle du Sceau de Salomon. Elle s'enfonce obliquement dans la terre : elle est fibreuse, d'un goût brûlant à-peu-près comme celui de la pyrethre. Il en sort six petites feuilles semblables à celles de la *Berce*, attachées à des queues longues. Du même sommet des racines sortent quatre pédicules qui soutiennent des fleurs très petites, entourées de petites écailles noirâtres.

Selon Linnæus, ses fleurs n'ont point de pétales, mais une seule enveloppe particuliere à chaque fleur, quadrangulaire & concave : il leur succede plusieurs graines arrondies, pointues & blanches. Dans le commerce nous ne voyons que la racine desséchée de cette plante, qui croît communément à Charcés, Province du Pérou, & au Mexique, d'où les Espagnols nous l'apportent. Dans l'état de siccité, elle est grosse comme une plume de cigne, longue de deux pouces, noueuse, très fibrée, d'un rouge tanné en-dehors, blanchâtre en-dedans, d'une odeur de feuilles de figuier, & d'un goût âcre, légerement aromatique : on ne se sert que de la partie tubéreuse de la racine, qui passe pour un puissant sudorifique & alexipharmaque, un fort antidote contre les poisons qui coagulent le sang. Bien des personnes la préferent, avec raison, au *bézoard* contre la peste ; mais peut-être à tort, à la thériaque, comme contre-poison.

COPAL. *Voyez* Résine Copal.

COPALME. *Voyez* Liquidambar.

COPALXOCOTI. Petit arbre de la Nouvelle Espagne très vanté, & qu'on croit être le *savonier. Voyez* ce mot.

COQ, *Gallus gallinaceus.* Oiseau domestique, qui, au milieu de son serrail de poules, se fait remarquer par la beauté de sa taille, par sa démarche fiere & majestueuse, par ses longs éperons aux pattes ; par sa crête charnue, dentelée, d'un rouge vif & brillant ; par ses pendans sous le menton ; par la richesse & la variété des couleurs de son plumage, & par le contour agréable des plumes de sa queue, qui sont posées verticalement.

Le *coq* & la *poule*, étant des animaux domestiques, varient singulierement pour les couleurs : aussi en voit-on de toutes les nuances.

Le coq eſt un oiſeau qui annonce, par ſon chant, les heures de la nuit & la pointe du jour : il eſt l'horloge vivante des gens de la campagne. On a remarqué que de tous les oiſeaux de jour, le roſſignol & le coq ſont les ſeuls qui chantent pendant la nuit. (Auſſi les Mythologiſtes ont regardé le coq comme le ſymbole de la vigilance ; c'eſt pour cette raiſon qu'on le trouve ſouvent dans les antiques, entre les attributs de Minerve & de Mercure).

Au reſte, M. du Verney a fait voir dans un coq vivant, que la voix ne ſe forme pas vers le larynx, comme dans les autres animaux, mais au bas de la trachée-artere vers la bifurcation.

Le coq eſt le plus lubrique des oiſeaux. Il aime à prendre ſes ébats en plein air : à peine ouvre-t-on le poulailler, qu'on le voit courir après les poules, les pourſuivre & les ſubjuguer : on dit que chaque jour, il coche ſes poules juſqu'à cinquante fois. L'uſage immodéré du plaiſir épuiſe promptement le coq ; auſſi eſt-il au bout de peu d'années hors d'état d'engendrer. Cet oiſeau regne en Souverain parmi ſes poules : il aime ſinguliérement ſes ſujettes : il veille avec aſſiduité à leur conſervation : a-t-il trouvé quelques grains, il les appelle ; il s'en prive pour elles. Un bon coq doit être d'une taille plus grande que petite, avoir le plumage ou noir ou rouge obſcur ; la patte groſſe, & bien garnie d'ongles & d'ergots ; la cuiſſe longue, groſſe, & bien emplumée ; la poitrine large ; le cou élevé & bien fourni de plumes ; le bec court & gros : les yeux noirs ou bleus ; l'oreille blanche, & grande ; les barbes rouges & bien pendantes ; les plumes de la tête & du cou étendues juſques ſur les épaules & dorées ; l'aîle forte, la queue grande & repliée en faucille. Il faut qu'il ſoit éveillé, ardent, beau chanteur, de même qu'il faut accoutumer ſes femmes à l'accueillir, & les autres coqs à ſouffrir ce rival, dans les cas où un ſeul ne ſuffiroit pas ſi le nombre des poules étoit trop conſidérable.

Les coqs ſont fiers & courageux : ils ſe battent avec opiniâtreté. Ce ſpectacle ſingulier eſt du goût de pluſieurs Nations : c'eſt la coutume en Angleterre de les nourrir avec ſoin pour les faire battre enſemble. On annonce ces combats de coqs, qui ſe font au milieu d'un amphitéâtre où l'on s'aſſemble en foule. Il s'y fait ſouvent des gageures conſidérables, & l'argent que l'on y dépoſe appartient quelquefois à ceux dont les coqs remportent la victoire. Il y a de ces coqs belliqueux qui aiment mieux mourir que de ſe laiſſer vaincre ou de ſe ſauver par une fuite ignominieuſe. Les Chinois, & quelques peuples des Philippines & des Indes orientales, ſont auſſi fort paſſionnés pour ces ſortes de ſpectacles. On vit en Angleterre, il y a quelques années, dans un de ces ſpectacles, un exemple ſingulier de ſympathie entre deux coqs, qui mérite d'être rapporté. Il y avoit à Cheſter, dit l'Auteur du Journal Encyclopédique, deux coqs très beaux, & qui s'étoient ſouvent ſignalés dans ce cirque ; mais on ne les avoit point encore préſentés l'un contre l'autre. On voulut enfin ſavoir lequel des deux étoit le plus fort ; chacun des Spectateurs s'intéreſſa pour l'un des combattans : mais

mais les deux coqs ſe regarderent, &, contre l'attente du Public, ils ne ſe chargerent pas. On leur jetta quelques grains de bled pour les irriter ; ils mangerent enſemble, & ſe promenerent enſuite paiſiblement. On mit au milieu d'eux une poule, dans la perſuaſion que du moins la jalouſie romproit l'intelligence qui paroiſſoit regner entr'eux : on ſe trompa encore. Ils careſſerent la poule tour à tour, & toujours ſans jalouſie. Le Directeur des Jeux les ſépara, & leur teignit les plumes, afin que ſous ce déguiſement ils ne ſe reconnuſſent plus. Cet expédient ne réuſſit pas mieux : les deux coqs ne violerent pas la paix qui les uniſſoit. On préſenta, pour derniere reſſource, de nouveaux coqs à chacun d'eux ; ils devinrent furieux, combattirent à toute outrance, & battirent leurs adverſaires. Quand on les vit bien irrités, on retira les coqs étrangers, & on ne laiſſa plus qu'eux ſur l'arêne ; mais ils demeurerent encore amis, & parurent tout auſſi paiſibles qu'ils l'avoient été dans les premiers inſtans.

Œufs de Coq.

On trouve quelquefois dans le nid des poules, un petit œuf gros comme un œuf de pigeon, qu'on appelle *Œuf de Coq*, parcequ'on croit vulgairement que le coq l'a pondu ; & le peuple y ajoute d'autres idées ſuperſtitieuſes. Un Fermier, ayant apporté pluſieurs de ces prétendus œufs de coq à M. la Peyronie, ce Savant fit pluſieurs obſervations ſur cet objet, qu'il inſéra dans un Mémoire, imprimé parmi ceux de l'Académie des Sciences pour l'année 1710. Nous allons en donner le précis.

Beaucoup de perſonnes, d'ailleurs raiſonnables, croient avec le peuple, que les coqs pondent des œufs ; & que ces œufs étant couvés dans du fumier ou ailleurs, on en voit éclore des ſerpens aîlés, qu'on appelle *Baſilics.* Les faits ſuivans démontrent la fauſſeté de cette tradition fabuleuſe. M. de la Peyronie ouvrit ces prétendus œufs de coq : il les trouva ſans jaune ; mais au milieu, il apperçut un corps qui reſſembloit aſſez bien à un petit ſerpent entortillé : il le développa ſans peine, après en avoir raffermi la ſubſtance dans de l'eſprit-de-vin. Il en ouvrit pluſieurs ; mais la différence qui s'y trouvoit, c'eſt que le prétendu ſerpent n'étoit pas dans tous également bien repréſenté : il y en avoit dans leſquels on ne voyoit qu'une tache jaune. D'après l'examen de ces œufs ſans jaune, M. de la Peyronie conçut l'idée d'examiner ſi le coq, auquel on les attribuoit, n'étoit pas *hermaphrodite.* Ses entrailles furent ouvertes, examinées : on lui trouva deux gros teſticules bien conditionnés, caracteres du mâle, & nulle trompe ni ovaire ; ce qui prouvoit inconteſtablement qu'il étoit incapable de ponte par défaut d'organe. Le prétendu pondeur, ayant été égorgé, le Fermier trouva des œufs ſemblables aux premiers, & il découvrit enfin qu'ils étoient pondus par une poule. Ce fut dans les entrailles de cette poule, que M. la Peyronie découvrit la ſource de ce phénomene ſingulier, qui avoit tant induit en erreur. L'inſpection lui apprit que l'organiſation altérée de cet animal étoit telle, que les membranes très minces de l'œuf qui n'avoit que très peu

de blanc, & point de coque, se crevoient dans le passage de l'*oviductus ;* le jaune s'échappoit, & la poule pondoit ces petits œufs sans jaunes. On voit des poules qui pondent quelquefois des œufs semblables à ceux dont on vient de parler, lorsque dans des efforts ou par quelqu'autre cause extérieure, le jaune d'œuf est crevé dans l'*oviductus ;* mais la cause n'étant pas constante, ces mêmes poules en font aussi de bien conditionnés. Des étranglemens ou des compressions à-peu-près semblables, qui anéantissent les petits des ovipares, en leur ôtant la matiere de leur nourriture, ne rendroient que monstrueux ceux des vivipares, qui ne portent pas cette matiere avec eux, & qui vont la puiser dans la matrice, pourvu que la compression ne détruisît aucune partie essentielle à la vie de l'animal. On ne doit donc pas être surpris de ce que ceux-ci nous fournissent beaucoup plus de monstres que les autres.

Des Coqs monstres.

On a cependant vu des *coqs monstrueux*, notamment un coq à deux têtes sur un seul corps, un autre à une seule tête sur deux corps, & d'autres à trois ou quatre pattes. Il se trouve encore des coqs naturellement cornus, & d'autres qui le sont par artifice, comme on en voit quelquefois dans les cabinets des Curieux. M. Duhamel, dans un Mémoire imprimé parmi ceux de l'Académie Royale des Sciences, année 1746, nous apprend en quoi consiste cet artifice.

On coupe la crête du coq à un travers de doigt près des os du crâne ; il se forme dans la duplicature de la crête un vuide dans lequel on place un jeune ergot de la grosseur d'un grain de chenévi, qu'on coupe au pied d'un poulet. Au bout de quinze jours ou trois semaines, l'ergot y a contracté une union parfaite, si on a eu soin d'empêcher que le coq ne l'ait fait tomber par le mouvement de sa tête ; & quatre à cinq mois après, il a acquis un demi pouce de longueur. M. Duhamel en a vu qui au bout de trois à quatre ans avoient plus de quatre pouces. Un Auteur dit avoir vu sur la tête d'un chapon une pareille corne qui avoit neuf pouces de longueur. Nous avons vu en 1765, à Paris, un coq que l'on disoit originaire d'Afrique. Du milieu de sa crête, sortoient deux cornes jaunâtres, creuses, cannelées, longues de trois pouces & demi, évasées & arquées comme celles du chamois. Ses ergots étoient gros & fort longs. Ses cornes nous ont paru naturellement implantées sur la tête de l'oiseau. Quoi qu'il en soit, on ne peut s'empêcher de convenir que l'ergot détaché de la patte d'un poulet & placé sur la tête d'un coq, & qui y conserve sa même organisation, à l'exception qu'il devient plus grand, est une véritable greffe pratiquée sur un animal. Il est curieux d'observer qu'il se forme une espece d'articulation & plusieurs ligamens assez forts pour soutenir cette grande corne. Tous ces organes, comme le dit M. Duhamel, ne se trouvent point dans l'état naturel, ni sous la crête des coqs, ni aux environs de leur ergot ; du moins, dit-il, je n'ai pu les appercevoir : ainsi la Nature sait subvenir à ses besoins par de nouveaux

organes. C'eſt un fait bien ſingulier, mais qui ſe trouvera probablement confirmé par beaucoup d'obſervations ſur les monſtres.

Des Chapons.

Le chapon eſt un poulet auquel on enleve les deux teſticules pour qu'il ne s'épuiſe point par les plaiſirs, qu'il acquiere plus d'embonpoint, & que ſa chair en devienne plus délicate. Cette opération fait perdre la voix au coq; ce qui prouve d'une maniere bien évidente le rapport intime, quoique caché, qui ſe trouve entre ces organes. Le poulet qui n'a été châtré qu'à demi, a un reſte de voix grêle qui n'a point la plénitude du ſon de celle du coq; auſſi l'appelle-t-on *Cocâtre*, parcequ'il n'eſt réellement ni *coq*, ni *chapon.* On pratique auſſi la même opération ſur les poules: on les engraiſſe délicatement, & elles ſe nomment alors *Poulardes*: c'eſt un des mets les plus exquis & les plus ſalutaires.

La méthode de châtrer les poulets eſt très ancienne; il en eſt parlé dans le Deutéronome: on la pratiquoit à Rome, & il y avoit des poules qui peſoient quelquefois juſqu'à ſeize livres. Il fut défendu de châtrer les poules; & ce fut pour éluder cette loi qu'on chaponna les jeunes coqs. On chaponne les poulets à trois mois, en Juin, tems où il ne fait ni trop chaud, ni trop froid. L'animal après cette opération eſt triſte & mélancolique pendant quelques jours; il ſemble ſentir l'importance de la perte qu'il a faite.

On tire un ſervice ſingulier des chapons: on les dreſſe à conduire & à élever les pouſſins quand on ne veut pas laiſſer perdre de tems aux poules. Pour cet effet on choiſit un chapon vigoureux, on lui plume le ventre, on lui pique la partie plumée avec des orties, & on l'enivre avec du pain trempé dans du vin. Après avoir réitéré cette cérémonie deux ou trois jours de ſuite, on le met ſous une cage avec deux ou trois poulets un peu grands: ces poulets en lui paſſant ſous le ventre, adouciſſent la cuiſſon de ſes piqûres. Ce ſoulagement l'habitue à les recevoir: bientôt il s'y attache, il les aime, il les conduit; & ſi on lui en donne un plus grand nombre, il les reçoit, les couvre de ſes aîles, les éleve & les garde plus long-tems que la mere n'auroit fait.

On eſtime davantage le chapon à l'âge de ſept à huit mois, qu'en tout autre tems. Sa chair convient à toutes ſortes de tempéramens & à toutes ſortes d'âges.

Le poulet eſt un aliment très léger & très ſalutaire. On en fait une eau de poulet que l'on donne aux malades, auxquels on veut faire faire diette: cette boiſſon convient auſſi dans les douleurs d'entrailles & le *cholera-morbus*, pour tempérer la bile qui regorge dans l'eſtomac. Le bouillon de vieux coq, *gallus annoſus*, eſt fort recommandé en Médecine dans les maladies chroniques. On emploie aſſez communément ſa chair dans les conſommés dont on nourrit les malades foibles, languiſſans, certains convaleſcens,

& quelques vieillards qui ont beſoin d'une nourriture abondante ſans que leur eſtomac en ſoit fatigué. Le *coq* étoit autrefois la victime du ſacrifice qu'on faiſoit à Eſculape lorſqu'on guériſſoit d'une maladie.

Des Poules.

Les poules ſont du nombre des animaux domeſtiques les plus précieux, à cauſe du tribut qu'elles nous donnent tous les jours.

Le port de la queue des poules eſt particulier à ce ſeul genre d'oiſeau; & il nous paroîtroit très ſingulier, ſi nous le voyions pour la premiere fois. Elles ſont les ſeules dont la queue eſt dans un plan vertical, & pliée en deux parties égales.

Les poules nous préſentent une multitude de variétés : on en diſtingue entr'autres huit ou neuf eſpeces qui ont des caracteres marqués différents. Savoir; 1°. Les *Poules de Caux*, de Bruges, de Mirebalais qui ſont haut montées. 2°. Les *Poules à jambes courtes* appellées auſſi *Pieds courts*. 3°. Les *Poules naines*. 4°. Les *Poules friſées* appellées mal-à-propos *Portes-laine*, dont les plumes ſont réfléchies vers la tête. 5°. Les *Poules négreſſes* qui nous viennent de Guinée & du Sénégal : elles ont les os noirs, la crête & la peau noires, & la chair blanche. 6°. Les *Poules ſans queue* & même *ſans croupion*, dites ailleurs des *culs nuds*. 7°. Les *Poules qui ont cinq doigts* à chaque pied, trois antérieurs & deux poſtérieurs. 8°. Les *Poules* dont la tête eſt ornée d'une *hupe :* elles ſont belles, haut montées, & on les nomme *Poules hupées*. 9°. Les *Poules pattues* qui ont des plumes juſqu'à l'extrémité des pattes.

Les poules de moyenne grandeur & noires de plumage, ſont eſtimées les meilleures pondeuſes. Comme les poules font ordinairement des œufs en abondance pendant la plus grande partie de l'année, elles ne ſauroient ſuffire long-tems à tant de productions; auſſi communément deviennent-elles ſtériles au bout de trois ou quatre ans. Les premiers œufs que pondent les poules ſont petits; & en général les œufs des ſeconde, troiſieme & quatrieme années ſont plus gros que ceux de la premiere. Il y a des poules qui ne donnent qu'un œuf en trois jours; d'autres pondent de deux jours l'un; d'autres tous les jours. M. de Réaumur en a eu une qui pondoit deux œufs dans le même jour. Les poules ceſſent de pondre plutôt les unes que les autres.

La fécondité des poules eſt admirable; mais cette richeſſe de production tarit vers la fin de l'automne & en hiver. Ce ſeroit de ces œufs qui viennent dans le printems & dans l'été en ſi grande abondance, qu'il ſeroit avantageux de conſerver frais. Voyez-en le procédé à l'article Œuf.

Les poules ne laiſſent pas de pondre ſans le commerce avec les coqs : ces œufs ſe conſervent encore mieux & plus ſûrement que ceux qui ont été fécondés; mais ils ne valent rien pour donner à couver, parcequ'il n'y a point de germe, & qu'il n'en naîtroit rien.

L'organiſation de l'œuf nous préſente un ſpectacle des plus curieux, dont on voit la deſcription aux articles OISEAU & ŒUF. On y réunit ſous le même coup d'œil l'organiſation des œufs d'oiſeaux, d'inſectes & de poiſſons, & le tableau des divers moyens qu'emploie la Nature pour la reproduction.

Maniere dont les Poulets s'y prennent pour ſortir de l'œuf.

La couvée dure vingt-un jours. Le dégré de chaleur de l'incubation eſt de trente-deux dégrés & demi au thermometre de M. de Réaumur : c'eſt à l'aide de cette douce tranſpiration que ſe développent avec lenteur toutes les parties du poulet. La poule ne ſe ſert de ſon bec que pour retourner les œufs & les faire changer de place, & quelquefois pour jetter hors du nid les fragments de la coquille dont le poulet s'eſt débarraſſé. Le poulet renfermé dans l'œuf, eſt ſeul chargé par la Nature de tout l'ouvrage qui doit être fait avant qu'il ſe puiſſe mettre en liberté ; ouvrage qu'on eſtimeroit bien au-deſſus de ſes forces, ſi des obſervations journalieres n'apprenoient celles qu'il a, & comment il ſait les employer quand ſon état actuel lui fait ſentir le beſoin qu'il a de naître & de jouir de la liberté.

D'excellents Obſervateurs ont ſuivi jour par jour le progrès de l'accroiſſement du poulet pendant toute la durée de l'incubation. C'eſt dans leurs ouvrages qu'il faut chercher le détail de la marche que la Nature ſuit dans ce travail : nous nous contenterons de dire qu'entre les parties qui étoient allongées & étendues dans les premiers jours, les unes dans les derniers jours ſont pliées dans leurs articulations, les autres courbées, & toutes plus rapprochées du corps. Les parties du poulet prenant chaque jour de l'accroiſſement, les jambes & le col deviennent ſi longs, que le poulet eſt forcé de les plier pour leur faire trouver place dans la cavité où il eſt logé. Dans ces derniers jours, ſa maſſe totale prend donc néceſſairement la forme d'une boule, & ſa tête eſt paſſée ſous l'aîle : c'eſt ici qu'on a lieu d'admirer, ainſi que dans toutes les opérations de la Nature, que ce qui ſemble fait par néceſſité, eſt ce qui pouvoit être fait de mieux par choix.

La tête du poulet, ainſi que celle de tous les animaux naiſſans, eſt d'une groſſeur conſidérable par rapport au volume du corps : c'eſt à l'aide de la maſſe de cette tête armée d'un petit bec pointu, que l'oiſeau frappe à coups redoublés les parois de la coquille qu'il faut percer. Ces coups ſont ſouvent aſſez forts pour ſe faire entendre ; & ſi on ſait épier les moments, on les lui voit donner : la tête n'en reſte pas moins ſous l'aîle.

L'effet des premiers coups de bec du poulet eſt une petite félure qui eſt ordinairement entre le milieu de l'œuf & ſon gros bout ; mais plus près de celui-ci, parceque la partie antérieure du poulet eſt tournée vers cette partie. Quand la félure eſt ſenſible, on dit que l'œuf eſt *béché*. On voit les éclats ſauter, ſans que la membrane qui tapiſſe l'intérieur de l'œuf, paroiſſe percée ; ce qui avoit fait penſer que les œufs étoient béchés par la poule. Mais on conçoit aiſément que la membrane étant flexible & appuyée ſur la

coquille, peut réſiſter aux coups qui font fendre & éclater une matiere plus roide.

Tous les poulets n'emploient pas un tems égal à finir cette grande opération : il y en a qui parviennent à ſe tirer de leur coquille dans l'heure même où ils ont commencé à la bécher; d'autres n'écloſent qu'au bout de deux ou trois heures : quelques-uns ſont plus long-tems, ſuivant l'épaiſſeur de la coquille, & ſuivant la force du poulet. Il y en a qui, trop impatients de voir le jour, attaquent de trop bonne heure leur coquille à coups de bec; mais ils paient cher cette impatience, car ils languiſſent & meurent quelques jours après être nés. La raiſon en eſt, ſuivant l'obſervation de M. de Réaumur, que les poulets avant de naître, doivent avoir dans leur corps une proviſion de nourriture qui puiſſe les diſpenſer d'en prendre d'autre pendant plus de vingt-quatre heures après qu'ils ſont éclos. Cette proviſion conſiſte dans une portion conſidérable du jaune qui n'a pas été conſommée, & qui entre dans le corps par le nombril. Le poulet qui ſort de ſa coquille, avant que le jaune ſoit entré dans ſon corps, périt donc néceſſairement. Lorſque les années ſont trop ſeches, les poulets ne peuvent pas quelquefois parvenir à ouvrir leurs coquilles. Si on ne les aide pas un peu en enlevant une partie de la coquille après qu'ils l'ont félée, on riſque de les voir périr dans l'inſtant où ils étoient près de paroître au jour.

Quand le poulet eſt parvenu à ouvrir ſa coquille, dans le premier inſtant où on le voit, on en augure mal; on juge ſes forces épuiſées par les efforts qu'il a faits, & on le croit bien près d'expirer; mais au bout d'un tems, quelquefois aſſez court, il paroît tout autre : toutes ſes parties ſe fortifient, il entreprend de ſe traîner ſur ſes jambes; ſes plumes, qui ne ſont qu'un duvet fin, & qui pendant qu'elles étoient mouillées, faiſoient paroître le poulet preſque nud, commencent à ſe développer. Le duvet étoit tenu dans des tuyaux de membranes qui ſe briſent en ſe deſſéchant : les barbes du duvet prennent leur reſſort, elles s'épanouiſſent; & quand elles ſont toutes ſéchées & redreſſées, le poulet eſt revêtu très joliment & très chaudement. Au bout de vingt-quatre heures on voit ce petit peuple emplumé, courant, trottant, accourant à la voix de leur mere, becquetant le grain, & préſentant par leur gentilleſſe le plus agréable ſpectacle; tandis que d'un autre côté la mere préſente un tableau des plus frappans des ſoins & de la tendreſſe maternelle. Rien de plus ſingulier que le ſpectacle d'une poule à qui l'on a fait couver des œufs de canards. Auſſi-tôt que ces nouveaux nés apperçoivent un ruiſſeau, ils s'y jettent à la nâge; on voit la mere les ſuivre de l'œil le long du bord, leur donner des avis, leur reprocher leur témérité, demander à tout le monde du ſecours contre ſes inquiétudes.

De la maniere de faire éclore des Poulets.

Lès Egyptiens à qui les autres peuples ont dû les premieres connoiſſances de la plupart des arts, s'en ſont conſervé un qui n'eſt encore mis en pratique que chez eux, celui de faire éclore des poulets ſans le moyen des poules. Ils

savent construire de longs & spacieux fours d'une forme particuliere, dans lesquels ils mettent une grande quantité d'œufs; par le moyen d'un feu doux & bien ménagé, ils leur procurent une chaleur égale à celle que les poules donnent aux œufs qu'elles couvent; & au bout d'un certain nombre de jours on voit éclore un si grand nombre de poulets, qu'on peut les mesurer & les vendre au boisseau.

C'est cette science, précieuse pour la multiplication d'oiseaux domestiques d'une utilité si immense, que M. de Réaumur a cherché à enlever aux Egyptiens. Il n'est sorte d'expériences qu'il n'ait tentées; & il est enfin parvenu à en faire un art dont il nous a donné la description dans son ouvrage intitulé : *Art de faire éclore & d'élever en toutes saisons des oiseaux domestiques de toute espece, soit par le moyen de la chaleur des couches de fumier, soit par le moyen de celle du feu ordinaire ;* ouvrage excellent où brillent également la sagacité, l'exacte vérité & le zele pour le bien public. L'intérêt que tout le monde peut prendre naturellement pour un art si utile, nous engage à en donner une légere esquisse.

Cette matiere vraiment importante, offre deux objets; celui de faire éclore des poulets, & celui de les élever. Les Egyptiens ont été dispensés par la chaleur de la contrée qu'ils habitent, de faire des recherches par rapport à ce second objet; mais dans nos climats c'est celui qui présente les plus grandes difficultés.

M. de Réaumur donne dans son ouvrage la construction de fours au moyen desquels on peut faire éclore des poulets comme en Egypte, & les élever; il y indique aussi l'avantage qu'on peut retirer des fours & des fourneaux qui sont toute l'année en feu, pour y entretenir dans des étuves qui contiendroient un grand nombre d'œufs, une chaleur propre à les couver : tels sont les fours de verrerie, les fourneaux où l'on fond les mines, ceux des Patissiers, & sur-tout ceux des Boulangers. On pourroit même, dit-il, avoir des étuves dans toutes les campagnes où il y a des fours banaux qu'on chauffe tous les jours.

M. de Réaumur convient qu'il n'avoit pas assez pensé au parti qu'on peut tirer de la chaleur de ces fours ou fourneaux, lorsqu'il imagina de faire servir des couches de fumier à cet usage. Mais au reste, ces couches peuvent devenir nécessaires dans les campagnes où l'on peut manquer de ces secours. Ces moyens sont trop ingénieux pour que nous n'en donnions pas une légere idée.

Un tonneau défoncé par un bout est presque un four tout fait, qu'il ne s'agit que de mettre en place. On établit une couche de fumier sous un hangar, dans un lieu où il puisse régner un peu d'air. On place au milieu de cette couche le tonneau défoncé qu'on enduit en dedans de plâtre, afin d'empêcher les vapeurs du fumier, qui seroient mortelles pour les poulets, de pénétrer dans l'intérieur du tonneau : on recouvre ce tonneau avec un couvercle percé d'un grand nombre de trous fermés avec des bouchons : ces trous multiplient les moyens de régler la chaleur à volonté, en donnant au-

tant & aussi peu d'air qu'on le desire. On suspend dans ce tonneau des paniers les uns au-dessus des autres, & on les remplit d'œufs : on leur procure autant qu'il est possible, une chaleur de trente-deux dégrés au thermometre de M. de Réaumur ; c'est-là la vraie chaleur de la poule qui couve : trente-quatre dégrés sont une chaleur forte, mais qui n'est point mortelle aux poulets ; au-lieu que celle de trente-six dégrés est absolument trop forte. Lorsque les œufs ont eu à peu-près une chaleur de trente-deux dégrés pendant toute la durée de la couvée, il est assez ordinaire d'en voir sortir les poulets le vingtieme jour, c'est-à-dire un jour plutôt qu'ils ne sortent dans ce pays des œufs couvés par une poule : la raison en vient de ce que ces œufs ne sont pas exposés au réfroidissement, comme le sont de tems en tems ceux de la poule. Entre les œufs d'une même couvée, les uns éclosent plutôt, les autres plus tard, à raison de l'épaisseur plus ou moins grande de la coque qui fait varier la transpiration.

Comme il transpire toujours du fumier de la couche une espece d'humidité qui s'introduit par les trous qu'on est obligé d'ouvrir pour entretenir une chaleur égale ; & que cette humidité quoiqu'elle ne nous paroisse pas sensible, devient mortelle aux poulets, M. de Réaumur a éprouvé que le moyen certain de l'éviter, est de coucher le tonneau ou de lui substituer de longues caisses, qu'on dispose de maniere qu'il y ait une espece de mur qui sépare le corps de la caisse de l'ouverture : on entoure donc les caisses de fumier par derriere ; & de cette maniere l'humidité ne peut nullement se communiquer, & les poulets éclosent à merveille. Il paroîtroit par l'examen qu'on en a fait, qu'à égale quantité d'œufs il naît un plus grand nombre de poulets des œufs couvés dans les fours à fumier ou dans ceux échauffés à l'aide du feu, que des œufs couvés par les poules, qui elles-mêmes en brisent quelquefois plusieurs, ou abandonnent leurs œufs avant qu'ils soient éclos. On peut estimer qu'il vient, des œufs couvés dans les fours, à-peu-près les deux tiers de poulets.

Lorsque les petits poulets sont éclos, il faut les mettre en état de jouir de la liberté nécessaire, pour exercer leurs jambes & fortifier leur corps. Pour cet effet on les met dans une boëte longue de cinq ou six pieds, & recouverte d'une claie d'osier. On peut donner à cette boëte le nom de *Poussiniere :* on la place au milieu d'une couche de fumier qui lui communique une douce chaleur. On met dans cette *poussiniere* de petits vases qui contiennent la nourriture propre aux poulets. Quand on veut opérer des effets pareils à ceux que la nature nous fait voir, il faut la copier dans ses procédés : ainsi il faut donner aux poulets quelque chose d'équivalent à cette douce pression du ventre de la mere contre le dos des petits qu'elle couve ; pression qui leur est très nécessaire, puisque leur dos a plus besoin d'être échauffé que toutes les autres parties du corps. On établit donc dans la poussiniere, une mere ou une couveuse inanimée qui leur tient lieu d'une poule vivante. Qu'on se représente un pupitre tel que ceux qu'on met sur une table à écrire, dont toutes les parois de la cavité intérieure sont revêtues

tues d'une bonne fourrure d'agneau, on jugera qu'elle peut être pour les poulets l'équivalent d'une mere, & même valoir mieux pour eux. C'eſt un logement qui leur donne une libre entrée; mais le toît étant peu élevé & incliné, ils ne ſauroient avancer dans l'intérieur ſans que leur dos touche les poils de la peau dont la ſurface intérieure de ce toît eſt recouverte : à meſure qu'ils s'enfoncent plus avant, leur dos preſſe davantage la fourrure, & ils la preſſent plus ou moins à leur gré. C'eſt ſous cette mere artificielle, que les poulets vont ſe réchauffer ſuivant leur beſoin. Lorſque les poulets ſont plus forts & plus gros que des merles, on les fait paſſer dans une grande cage où ils peuvent ſe percher & faire uſage de leurs aîles. Il eſt avantageux d'y pratiquer une mere artificielle pour mettre les poulets à l'abri des vents froids & de la pluie. Lorſqu'après ces ſoins & avec le tems les poulets ſont devenus aſſez forts, on les laiſſe courir dans la baſſe-cour.

Ce que nous avons dit de la maniere d'élever des poulets, s'étend à tous les oiſeaux qu'on aura fait éclore dans les fours, pourvû qu'ils ſoient du nombre de ceux qui, après être nés, ſe nourriſſent d'eux-mêmes dès qu'ils ont à leur diſpoſition des alimens convenables, & qui n'exigent point que leur pere & mere leur donnent la becquée; tels ſont les *Dindonneaux*, les *Faiſandeaux*, les *Perdreaux*, les *Cailleteaux*, & tant d'oiſeaux de différentes eſpeces qui appartiennent à la claſſe des poules. Les oiſeaux de la claſſe des *Canards* & des *Oies* naiſſent auſſi bien inſtruits; mais ils ne ſont pas contens s'ils ne trouvent de l'eau où ils puiſſent s'aller jetter de tems en tems, y manger & y barboter : c'eſt pourquoi il faut pratiquer dans les pouſſinieres préparées pour ces eſpeces d'oiſeaux, une terrine pleine d'eau qui ſervira de petit baſſin, dans lequel les *Cannetons* & les *Oiſons* ne manqueront pas de s'aller baigner. L'obſervation d'un fait où ſe reconnoît la ſageſſe de la nature, ſe préſente ici tout naturellement. On a remarqué que les oiſeaux dont les petits ſont en état de prendre eux-mêmes leur nourriture au ſortir de la coquille, ont un très grand nombre de petits; au-lieu que ceux qui ſont obligés de leur porter la becquée, en ont un plus petit nombre : ces oiſeaux n'auroient pu ſuffire à ce travail. La Méſange qui a juſqu'à douze à quinze petits, n'eſt pas une exception à cette regle; car elle nourrit ſes petits avec des vers, dont un ſeul peut ſervir à en raſſaſier pluſieurs.

Outre le grand profit que l'on peut tirer de cette méthode ingénieuſe, pour multiplier beaucoup les poulets, on a l'avantage de mettre les poules dans le cas de ne pas perdre à couver, le tems qu'elles emploiroient à pondre.

Coq des Bois ou *de Bruyeres*

Quelques Naturaliſtes ne mettent point de différence entre ces deux oiſeaux, & les regardent comme le même. Ils regardent cependant celui de bois comme un peu plus grand : on l'appelle *Uro-Gallus Tetrao major*; & celui de bruyere, *Tetrao ſeu Uro-Gallus minor*. Ainſi nous nous contenterons de parler de celui-ci.

Le Coq de Bruyere, *Gallus ſilveſtris*, eſt à-peu-près de la taille du *Coq d'Inde*. Cet oiſeau paroît noir de loin ; mais lorſqu'on le regarde de plus près, on voit que ſes plumes ſont entre-mêlées de toutes ſortes de couleurs. Au-deſſus des yeux & autour des oreilles, on remarque de petites plumes rouges : les deux aîles auſſi-bien que la queue, ſont traverſées d'une bande blanche qui repréſente un beau cercle blanc quand l'oiſeau étale ſa queue, comme font le Paon & le Coq d'Inde.

Le coq de bruyere ſe plaît beaucoup dans les bois écartés dont le terrein eſt marécageux & couvert de beaucoup de mouſſe. Il ſe nourrit de fruits & d'œufs de fourmis : parmi les arbres il s'attache principalement aux chênes & aux pins dont les pommes lui ſervent de nourriture ; cependant il fait choix entre les pins, & il dépouille quelquefois un arbre de toutes ſes pommes, pendant qu'il ne touche pas à celles d'un autre. Ce coq de bruyere n'eſt rien moins qu'un oiſeau de proie : c'eſt l'animal le plus paiſible ; il n'offenſe pas le moindre inſecte, & ne fait aucun dommage ni aux champs, ni aux prés.

Les amours de cet oiſeau préſentent un ſpectacle aſſez curieux & aſſez ſingulier. Il commence à entrer en chaleur vers les premiers jours de Février : cette chaleur ſe manifeſte dans toute ſa force vers la fin de Mars, & elle continue juſqu'à ce que les feuilles pouſſent aux arbres.

Pendant toute cette ſaiſon on voit ces oiſeaux paſſionnés ſe promener ſur un pin ou ſur quelqu'autre arbre, dès la pointe du jour & à l'approche du ſoleil couchant, ayant la queue étalée en rond, le cou tendu, la tête enflée, & ſe mettant en toutes ſortes de poſtures extraordinaires. Leur cri amoureux eſt une forte exploſion, qui devient enſuite un ſon ſemblable à celui d'une faulx qu'on éguiſe, & finit par une exploſion ſemblable à la premiere. Ce cri ceſſe & recommence alternativement. Tous les ſens de cet oiſeau ſont tellement émus dans ces inſtans de paſſion, qu'il ne prend garde à rien ; les foudres du chaſſeur tonneroient autour de lui ſans qu'il s'en apperçût : au-lieu que dans tout autre tems il a l'ouie ſi ſubtile, que le moindre bruit l'effarouche ; c'eſt pourquoi on choiſit pour le tirer, le tems où il crie. Lorſqu'il a fini ce ſingulier ramage, un chaſſeur habile ſe garde bien de faire aucun bruit, parcequ'alors il entend très clair & fait attention à tout.

Chaque coq de bruyere pendant ſa chaleur, ſe tient dans un certain canton d'où il ne ſort point ; & ſouvent dans les forêts ils ſe trouvent ſi près les uns des autres, que d'un même endroit on en entend pluſieurs à la fois. Le coq eſt d'abord ſeul; mais auſſi-tôt que les poules l'entendent elles lui répondent, s'approchent & l'attendent ſous l'arbre. Chaque coq a pluſieurs poules comme le coq domeſtique : il deſcend de l'arbre, les coche & féconde leurs œufs.

La poule de bruyere eſt plus petite que le coq, & reſſemble par ſon plumage à la perdrix. Elle pond juſqu'à huit ou neuf œufs blancs marquetés de jaune : elle les dépoſe au milieu de la mouſſe dans un lieu ſec. Lorſqu'elle eſt obligée d'aller chercher ſa nourriture : elle les couvre de mouſſe & les cache de maniere qu'on a bien de la peine à les découvrir. Dès que les petits ſont

éclos, la mere les promene dans les bois, où ils se nourrissent d'œufs de fourmis jusqu'à ce que devenus forts, ils s'accoutument à manger des pommes de pin. Quoique ces poules soient très fécondes, ces oiseaux ne sont pas très nombreux, parceque les oiseaux de proie, les renards & autres animaux en détruisent beaucoup.

On voit quantité de ces oiseaux dans le Nord de l'Angleterre & de l'Ecosse. On prétend qu'ordinairement les mâles se tiennent ensemble & les femelles à part.

Coq d'Inde.

Le Coq d'Inde, *Gallo-Pavo*, est un gros oiseau qui nous a été apporté des Indes occidentales. On l'a multiplié dans ce pays-ci au point qu'il est devenu très commun. On conduit ces oiseaux comme des troupeaux dans les champs pour les faire paître.

La tête & le cou du coq d'inde sont recouverts d'une peau qui ordinairement est lâche & flasque, & peu colorée; mais qui se gonfle, s'étend & devient d'un pourpre vif, lorsque l'oiseau est animé de quelque passion : le sommet de sa tête paroît alors de trois couleurs, qui sont le blanc, le bleu & le pourpre. On le voit aussi marcher avec la fierté du paon, & étaler pompeusement sa queue en roue.

Cet oiseau a un appendice charnu & rouge, qui lui tombe de dessus le bec & descend d'un pouce plus bas : lorsqu'il mange, cet appendice se raccourcit beaucoup. Le coq d'inde n'a pas d'éperons aux jambes. Quand les mâles sont un peu âgés, on les distingue des femelles par un petit bouquet de crin qui se trouve sous la gorge. Les femelles que l'on nomme *Poules d'Inde*, ont dans le même endroit un petit morceau de chair sans crin.

Les coqs d'inde varient pour la couleur. Il y en a dont les plumes sont noires, avec un peu de blanc à l'extrémité; d'autres sont grisâtres; d'autres d'un gris un peu rougeâtre. On dit que ces oiseaux ont une antipathie singuliere pour la couleur rouge, dont la vue les fait presque entrer en fureur.

Les poules d'inde font deux pontes tous les ans; l'une en Février, & l'autre au mois d'Août : chaque ponte est de quinze œufs; une poule en peut couver à la fois vingt à vingt-cinq. Ces œufs sont blancs, parsemés de petites marques rougeâtres mêlées de jaune. Quoique cet oiseau se soit très bien habitué à notre climat, les petits sont délicats à élever dans leur premiere jeunesse; mais lorsque ce tems critique est passé, ils deviennent fort vigoureux, supportent très bien le froid; & même c'est dans le tems des gelées que les dindons engraissent le plus : ils supportent à merveille en plein air, le froid & les frimats.

Une Fermiere intelligente nous a dit avoir observé que l'espece des dindons grisâtres est la plus robuste. Elle a employé avec succès la méthode de les plonger dans l'eau à l'instant de leur naissance : leur tempérament en est

devenu plus fort, plus robuste; & elle les a toujours élevés avec la plus grande facilité. Dans les premiers jours on nourrit les dindonneaux avec du pain & du vin ou du cidre, & ensuite avec une pâte de farine & d'orties hachées : lorsqu'ils ont un mois on peut les mener paître aux champs. Il faut avoir soin de les mener boire, sur-tout dans le tems des grandes chaleurs.

Il y a des Provinces où l'on chaponne les coqs d'inde, & où on les engraisse en leur faisant avaler de la pâtée faite d'orties, de son & d'œufs.

On voit à la Louisianne beaucoup de coqs d'inde ou dindons sauvages : ils ont la forme des nôtres ; mais leur plumage est d'un gris de maure, bordé d'un filet doré, ce qui les rend plus beaux. Lorsque les Naturels du pays veulent aller à la chasse de ces oiseaux, ils vont aux endroits où il y a le plus d'orties. Ils font chasser leurs chiens : les dindons s'échappent d'abord en courant fort vîte ; mais lorsqu'ils sont près d'être atteints par les chiens, ils vont se percher sur des branches d'arbres ; alors les chasseurs peuvent tourner tout autour, & les tuer l'un après l'autre sans qu'aucun s'envole. Les Naturels du pays tressent les petites plumes de ces oiseaux pour se faire des mantes pour l'hiver. Ils se servent de la queue pour faire des éventails & des parasols.

Coq de Bantam. C'est une espece de petit coq tout-à-fait hardi & courageux, & qui ne craint point l'ennemi le plus redoutable ; il combat même contre des chiens & des chats. Ses plumes sont d'une belle couleur orangée : la poitrine, le ventre & les cuisses sont noirs. Le long des cuisses on remarque des plumes longues & roides qui passent les genoux de deux pouces, & qu'on appelle *Bottes*. Ces oiseaux sont originaires de Bantam dans les Indes.

Coq de Curassau ou Coq Indien, *Gallus Indicus*. Cet oiseau est fort différent du *Coq d'Inde*, quoique ces noms paroissent synonymes. On auroit mieux fait de l'appeller *Coq de Perse*, du nom du lieu où il se trouve : on en voit aussi en Afrique où il est appellé *Ano*. Il se trouve encore dans les Indes occidentales, & il y porte le nom de *Mitu-Poranga*. Cet oiseau n'est que de la grandeur d'un médiocre poulet d'inde : son plumage est noir, mêlé de quelqu'autre teinte de couleur. On le distingue aisément du coq d'inde par sa tête surmontée d'un panache, qui s'étend depuis le bec jusqu'au commencement du derriere du col : ce panache est composé de plumes noires, longues de deux pouces & plus. Voyez *Mém. de l'Acad. des Sciences, t. 3, part. 1, p. 223*, &c.

Les Anglois ont une espece de coq qu'ils nomment le *Coq de Wendhover* ; & qu'ils dressent à la chasse comme un oiseau de proie.

Comme les Anglois ont beaucoup de goût pour le combat des coqs, c'est sans doute chez eux que l'on doit voir les plus belles especes, & que même cet oiseau peut se perfectionner par le mélange des races. Aussi les Négocians Anglois font-ils venir de Hambourg, des coqs surnommés du lieu *Coqs de Hambourg*. Ils portent leur queue en quelque façon comme les coqs

d'inde. Ces coqs ont un air majestueux, un riche plumage : les cuisses & le bas de leur ventre sont d'un noir velouté ; ce qui leur a fait donner aussi le nom de *Culotte de velours.*

COQ DE MARAIS. *Voyez* FRANCOLIN.

COQ DES JARDINS, *Costus Hortorum.* Cette plante, connue aussi sous le nom d'*Herbe du Coq*, est cultivée dans les jardins. Les uns la regardent comme une *Tanaisie ;* d'autres la nomment *Menthe-Coq*, parceque ses racines fibreuses ressemblent à celles de la Menthe. Ses tiges sont cannelées, velues, rameuses, pâles & hautes de deux pieds ; ses feuilles oblongues, dentelées en leurs bords. Ses fleurs sont jaunâtres : elles naissent comme celles de la Tanaisie en bouquets, au sommet des branches ; il leur succede des semences menues & sans aigrettes. Cette plante a une odeur forte & aromatique ; elle est alexipharmaque, vermifuge & propre à exciter les mois aux femmes. On en mettoit autrefois dans les sauces pour en relever le goût.

COQUALLIN. Animal quadrupede qui ne se trouve que dans les parties méridionales de l'Amérique. Il a été regardé par quelques-uns comme une espece d'*Ecureuil ;* mais il ne ressemble à ce dernier que par la figure & le panache de la queue, & en differe par plusieurs autres caracteres extérieurs, par le naturel & par les mœurs.

Le coquallin, dit M. de Buffon, est beaucoup plus grand que l'écureuil. C'est un joli animal & très remarquable par ses couleurs : il a le ventre d'un beau jaune, & la tête aussi-bien que le corps variés de blanc, de brun, de noir & d'orangé. Il se couvre de sa queue comme l'écureuil ; mais il n'a pas comme lui des pinceaux de poils à l'extrémité des oreilles. Il ne monte pas sur les arbres, mais il habite dans des trous & sous les racines des arbres : il y fait sa bauge & y éleve ses petits. Il remplit son domicile de grains & de fruits pour s'en nourrir pendant l'hiver. Il est défiant & rusé, & même assez farouche pour ne jamais s'apprivoiser.

COQUE. Les Naturalistes expriment, par ce mot, toute enveloppe ou nid de différente texture & figure, formé par les insectes pour différens usages. On entend aussi par *coque*, une pelotte de fil & de glu, sous laquelle les vers à soie & certaines chenilles se renferment lorsqu'elles deviennent *Nymphes* ou *Chrysalides.* Voyez *le mot* NYMPHE & celui de COCON.

COQUELICOQ. *Voyez* à l'article PAVOT.

COQUELOURDE, *Pulsatilla.* Cette plante, qu'on appelle *Pulsatille* & *Passe-fleur*, ou *Herbe du vent*, est naturellement champêtre, & croît aux lieux pierreux, incultes, secs & montagneux : on en trouve aux environs de Paris, sur le Mont-Valérien ; mais comme sa fleur est belle, on la cultive aussi dans les jardins. Sa racine est longue, grosse comme le petit doigt, noire, d'un goût âcre & amer, simple, ou divisée en plusieurs têtes, chevelue au collet. Elle pousse des feuilles attachées à des côtes longues, fort velues. Les feuilles ressemblent, par leur découpure & leurs poils, à celles

du panais sauvage. Il s'éleve d'entr'elles une tige haute d'environ neuf à dix pouces, ronde, creuse & velue : son sommet soutient une seule fleur à six grandes feuilles oblongues, pointues, disposées en rose, velues en dehors, glabres en dedans. Cette fleur paroît communément à la fin de Mars; les Anglois l'ont nommée, par cette raison, *Fleur de Paques*. Sa couleur varie suivant le lieu où elle croît : elle est un peu colorée de pourpre clair lorsqu'elle vient à l'ombre; mais quand la plante vient à l'exposition du soleil, la fleur est d'une belle couleur violette. Le pistil de la fleur se change en un fruit formé en maniere de tête arrondie, chevelue, composée de plusieurs semences, qui finissent par une queue barbue comme une plume.

La coquelourde est incisive & vulnéraire, propre contre les maladies soporeuses : ses feuilles fraiches ou desséchées & mises dans le nez, sont sternutatoires. Les Maréchaux s'en servent pour déterger & incarner les vieux ulceres. Le peuple en applique les feuilles pilées aux poignets ou à la plante des pieds, où elles excitent des vessies; ce qui guérit souvent les fievres.

COQUERELLE ou COQUERET. *Voyez* ALKEKENGE.

COQUES DU LEVANT, *Cocci Orientales*. Ce sont de petits fruits ou des baies, grosses comme de gros pois, sphériques, d'un brun noirâtre, qu'on nous envoie séches des Indes Orientales : elles contiennent chacune une semence jaunâtre plus ou moins friable, mais très susceptible de l'attaque du ver; ce qui fait qu'en vieillissant, elles sont presque toujours vermoulues, & qu'elles deviennent de plus en plus vuides & fort légeres. Dans le commerce, on les trouve toujours avec une petite queue; mais on ignore précisément à quelle espece de plante ce fruit appartient. Quelques-uns, selon Lémeri, prétendent que c'est à une espece de *clematite*; les autres à un *thitymale* ou à un *solanum* d'Egypte; peut-être appartient-il à cet arbre singulier dont nous avons parlé, sous le nom d'*arbre à enivrer les poissons*. Quoi qu'il en soit, on s'en sert comme du staphisaigre pour faire mourir les poux : l'expérience a aussi appris que les coques du Levant réduites en pâte & mêlées avec du pain étoient propres pour enivrer & endormir tellement les poissons qui en avoient mangé, qu'ils paroissent comme morts & faciles à prendre. Moyen sûr, s'il en est un, de se procurer une pêche abondante, heureuse & facile. Mais comme on a reconnu que la chair du poisson, pêché par cette méthode, étoit dangereuse, on décerna, dans le siecle dernier, des peines pécuniaires, & même afflictives en cas de récidive, contre ceux qui useroient à l'avenir de cette méthode.

COQUILLAGE, *Conchylium*. Ver testacée, dont le corps est mol, sans articulation sensible, & recouvert, en tout ou en partie, d'une enveloppe de substance dure, de nature crétacée, que l'on nomme *coquille;* substance soluble avec effervescence dans les acides, & à laquelle l'animal est attaché par un ou par plusieurs muscles. C'est elle qui le garantit du choc des corps étrangers, & il s'y retire au moindre danger. Nous disons que l'animal n'est

attaché, dans l'intérieur de sa coquille, que par un ou deux muscles, ou au plus quatre; en quoi il differe des crustacées & des insectes, qui en ont une grande quantité répandue sur toute la surface interne.

Si quelque chose peut nous donner lieu d'admirer comment la Nature parvient à ses fins par des moyens différens, c'est de voir que dans les animaux ordinaires, tels que les oiseaux, les quadrupedes, les poissons, les reptiles, &c. les os sont recouverts de muscles & de chairs, auxquels ils servent de point d'appui; ici la coquille, qu'on peut regarder comme l'os de l'animal, puisqu'elle en fait les fonctions en servant de base & d'appui, enveloppe au contraire les muscles & la chair.

Tous les coquillages ont une ressemblance générale; la figure & le nombre des parties, qui composent l'animal & la coquille, mettent entr'eux de grandes différences. Les parties de l'animal, qui sont extérieures, que la vue & le toucher font appercevoir & reconnoître facilement, sont au nombre de vingt : elles ne se trouvent cependant pas toutes réunies dans toutes ces sortes d'animaux. Les parties de la coquille & qui ne sont pas toutes essentielles à chaque coquillage, sont au nombre de dix. Nous rapprocherons tous ces détails sous un même point de vue.

Distinction des Coquilles.

M. Adanson, qui s'est autant & peut-être plus attaché à donner la description des animaux logés dans les coquilles, que celle de leurs robes ou des coquilles elles-mêmes, distingue quatre sortes de coquilles; 1°. celles d'une seule piece, qui sont les *Univalves*; 2°. celles qui sont composées de deux pieces inégales en grandeur, & souvent de nature différente, dont l'une est plate & sert d'opercule; ce sont les *Coquilles operculées* : 3°. celles dont les deux pieces, que l'on nomme *Battans*, sont à-peu-près égales; elles sont nommées *Coquilles Bivalves* : 4°. celles qui sont formées par l'assemblage de plusieurs pieces ordinairement inégales, qui sont les *Coquilles multivalves*.

M. d'Argenville, qui dit fonder son systême des coquilles sur des observations comparées & rectifiées d'après ce qu'en ont dit Aristote, Pline, Dioscoride, Aldrovande, Gesner, Jonston, Rondelet, Belon, Lister, Rumphius, Bonanni, Langius, &c. s'est attaché à considérer le coquillage par l'extérieur, & l'enveloppe, ce qui ne comprend que la robe de l'animal ou coquille. En conséquence, il a divisé les coquilles en celles de mer, celles d'eau douce & celles de terre. Voici le systême de ce Naturaliste : trois classes contiennent les diverses coquilles; il les divise 1°. en *Univalves*; 2°. en *Bivalves*; 3°. en *Multivalves*.

La premiere classe comprend quinze familles ou genres; savoir, les *Lepas*, l'*Oreille de mer*, les *Vermisseaux* ou *Coquilles à tuyaux*, les *Nautilles*, les *Limaçons à bouches rondes*; ceux qui l'ont *demi-ronde*, & ceux qui l'ont *applatie*; les *Buccins* ou *Trompes*, les *Vis*, les *Cornets* ou *Volutes*, les *Cy-*

lindres ou *Rhombes*, les *Murex* ou *Rochers*, les *Pourpres*, les *Tonnes* & les *Porcelaines*.

La deuxieme claſſe fournit ſix genres ou familles; ſavoir, les *Huitres*, les *Cames*, les *Moules*, les *Cœurs* ou *Boucardites*, les *Peignes* ou *Petoncles*, & les *Solen* ou *Couteliers*.

La troiſieme claſſe, dont il a auſſi formé ſix familles, renferme les *Ourſins*, les *Glands*, les *Pouſſe-pieds*, les *Conques anatiferes*, les *Pholades* & l'*Oſcabrion*.

Pour ce qui regarde les coquillages fluviatiles, M. d'Argenville les diviſe en deux claſſes, en *Univalves* & en *Bivalves* Il diſtingue les coquillages terreſtres en *vivans* & en *morts*; les *vivans* ſont toujours univalves; ceux qui ſont *morts* ſont nommés foſſiles, & comprennent les trois claſſes. Par cette diviſion, qui plaît à beaucoup d'Amateurs, on voit que la mer, les eaux douces & la terre, nourriſſent des coquillages différens, dont les organes ſont appropriés à la nature de chacun de ces élémens.

Il y a des Naturaliſtes qui diſtinguent ſeulement les coquilles en *Littorales* & en *Pélagiennes*: les premieres ſe trouvent ſur les bords de la mer ou à des profondeurs médiocres. Les Pélagiennes au contraire ſe produiſent au plus profond de la mer: de-là vient que l'on ne trouve preſque jamais les analogues de ces eſpeces dans l'état de foſſiles, c'eſt-à-dire, les coquillages foſſiles dans leur état naturel.

Comme la coquille eſt ce qui frappe d'abord la vue, examinons la, d'après M. Adanſon, pour en connoître les parties.

Définition des parties externes & internes des Coquillages.

On nomme *Spires* les tours & circonvolutions que fait une coquille en ſe repliant ſur elle-même: on compte les Spires, en partant de l'ouverture de la coquille, & en remontant vers le ſommet. Les Spires, dans le plus grand nombre des coquilles, vont de droite à gauche, en ſe ſuppoſant dans la coquille à la place de l'animal; les coquilles, dans leſquelles les Spires tournent de gauche à droite, ſont rares, & ſe nomment *Uniques*.

Le nombre des ſpires & leur figure varient dans la même eſpece, par l'âge & par le ſexe: par l'âge; car l'accroiſſement de la coquille ſe fait par l'ouverture, qui s'étend de jour en jour, d'où ſuit néceſſairement que le coquillage a d'autant plus de ſpires, qu'il eſt plus âgé: par le ſexe; car, ſuivant la curieuſe obſervation de M. Adanſon, on trouve des coquillages de même eſpece, telles que ceux de la *pourpre* & du *buccin*, dont les ſpires ſont plus nombreuſes, plus allongées & plus renflées; caractere du mâle. La coquille de la femelle eſt plus petite.

Le *ſommet* eſt la partie qui fait ordinairement la pointe, & toujours le fond même de la coquille. Cette partie varie un peu dans quelques-unes, telles que le *lépas*, dans lequel il y a à la place un creux comme un ombilic: le bouton eſt la pointe du ſommet.

La

La partie par où ſort l'animal eſt appellée ordinairement *bouche ;* mais M. Adanſon l'a déſignée par celui d'*ouverture*, afin de ne point confondre l'ouverture de la coquille avec la bouche de l'animal. La figure de l'ouverture varie dans diverſes eſpeces de coquillages.

L'*opercule* eſt une petite piece cartilagineuſe ou pierreuſe, de figure variable, qui eſt attachée au corps de l'animal. Dans quelques eſpeces, elle ferme exactement l'ouverture : l'animal l'ouvre lorſqu'il veut ſortir de la coquille, & la referme au moindre danger ; mais il y a des coquilles, telles que les *rouleaux* & quelques eſpeces de *pourpres*, dont l'opercule, beaucoup plus petite que l'ouverture, ne paroît pas propre à garantir l'animal contre l'attaque des corps étrangers. L'opercule, dans les eſpeces de limaçons operculés, eſt toujours ſillonnée de pluſieurs lignes concentriques & paralleles à ſes bords ; elle eſt ou d'une nature crétacée, diſſoluble dans les acides, ou d'une ſubſtance cartilagineuſe, inaltérable aux acides : miſe ſur le feu, elle répand ordinairement une odeur forte, inſupportable, mais quelquefois gracieuſe. Ces opercules ſont remarquables par leurs ſillons concentriques, & different eſſentiellement des opercules des limaçons terreſtres ; car ces premieres naiſſent avec l'animal, auquel elles ſont adhérentes, au-lieu que celles des limaçons terreſtres n'adherent point à l'animal, mais ſont fermées tous les ans, une ou pluſieurs fois, par une bave viſqueuſe, ſortie du corps du limaçon. Cette bave ſe durcit, devient blanche, & le garantit de la grande ſéchereſſe, occaſionnée, ſoit par la grande chaleur, ſoit par le grand froid : on n'y obſerve point de rayons concentriques ; elle eſt diſſoluble dans les acides.

L'*ombilic* eſt un trou dont eſt percé le noyau de la coquille à ſa partie ſupérieure.

On nomme *battans* les deux pieces des coquillages bivalves, parcequ'elles ſont ordinairement toutes deux d'une forme aſſez ſemblable, comme le ſont les deux battans d'une porte. L'endroit où les muſcles du corps de l'animal étoient attachés, ſe fait toujours reconnoître dans la ſurface interne de ces battans, où l'on voit une, deux ou pluſieurs taches enfoncées.

La *charniere* ſe trouve placée proche des ſommets, accompagnée de dents qui contiennent les battans toujours dans la même place, ainſi qu'on l'obſerve dans la *Nérite.*

Le *ligament* eſt un corps ſpongieux, ou une eſpece de muſcle placé à la charniere, & dont l'uſage eſt de fermer ou d'ouvrir la coquille : il eſt en dedans dans les coquilles qui ne ſont point dentées comme l'huitre ; mais il ſe trouve placé en dehors dans celles qui le ſont. Les Naturaliſtes nomment ce ligament *ginglime.*

Les coquilles ſont enveloppées extérieurement d'une membrane plus ou moins fine, ſuivant les eſpeces de coquillage : on peut la nommer le *périoſte ;* elle en fait réellement l'office, puiſqu'elle contribue à l'accroiſſement de la coquille & à ſa conſervation. M. Adanſon ne diſtingue le *nacre* comme partie de la coquille, que pour faire connoître par ce titre, quelles

ſont celles qui en portent, celles qui n'en portent pas, & enfin celles dont la ſubſtance tient le milieu entre la nacre & la nature ordinaire des coquilles. Après cette légere deſcription des parties de la coquille, paſſons à celle de l'animal.

Suivant les excellentes obſervations de M. Adanſon, » entre les animaux » renfermés dans les coquilles, les uns ont une tête, une bouche, des mâ- » choires, des dents, des cornes, des yeux, un cou, un manteau, un pied, » des trachées, des ouies, un anus & un corps; d'autres ont toutes ces par- » ties, excepté les yeux, les cornes & le manteau; d'autres enfin n'ont que » le manteau, les trachées, les ouies, la bouche, l'anus & quelquefois le » pied. De-là deux diviſions générales des coquillages en *limaçons* & en » *conques;* de-là la ſous-diviſion des limaçons en univalves & en operculés, » & celle des conques en bivalves & en multivalves. »

On obſerve d'abord, dans les limaçons, à la partie ſupérieure du corps, une éminence ronde & charnue, dans laquelle Swammerdam a découvert un cerveau compoſé de deux parties globuleuſes; ainſi on donne à cette éminence le nom de *tête :* dans les conques, telles que l'huitre, on ne peut l'appercevoir. Les *cornes* ſont des tuyaux mobiles, qui ne ſe trouvent que dans les limaçons, & même point dans tous : elles ne ſont jamais moins de deux, ni jamais plus de quatre : leur ſtructure varie dans diverſes eſpeces de coquillages. Dans le genre du limaçon terreſtre, c'eſt, ſelon les obſervations de Swammerdam, le nerf optique lui-même, ſous la forme d'un tuyau creux, qui a la propriété de ſe développer, d'élever juſqu'à ſon extrémité, une eſpece de bulbe, qui eſt l'œil de l'animal. Il a obſervé que cet œil eſt recouvert intérieurement d'une tunique qu'il appelle *Uvée :* dans l'intérieur il a diſtingué trois humeurs; ſavoir, l'*aqueuſe*, la *cryſtalline* & la *vitrée.* Malgré tant d'appareils, le ſens de la vue paroît très obtus dans ces animaux; cependant c'eſt la partie de l'animal la plus ſenſible : au moindre choc, ce nerf eſt attiré dans l'intérieur de la tête par le moyen d'un muſcle. La ſtructure de cet organe eſt différente dans les autres limaçons : leurs cornes ſont compoſées de fibres longitudinales, entre-coupées de muſcles annulaires, par le jeu deſquels l'animal développe, allonge & contracte à volonté ſes cornes; mais elles conſervent toujours à l'extérieur une partie de leur longueur, & ne rentrent jamais entierement dans la tête. Leur uſage n'eſt point apparent. Swammerdam a contredit Pline, qui dit que les cornes de ces limaçons leur ſervent à ſonder le terrein où ils veulent marcher, & que ces parties ſont les organes les plus ſenſibles & les plus délicats de tout le corps de l'animal. Les limaçons n'ont jamais plus de deux yeux; mais leur poſition varie : dans quelques-uns ils ſont ſur le ſommet de deux des cornes; dans d'autres, à la baſe des cornes ou au milieu; quelques-uns même en ſont privés.

La *bouche*, dans les limaçons, eſt placée au-deſſous de la tête, & elle varie dans les eſpeces par ſa grandeur, ſa forme & ſa poſition. Dans les *conques*, telle que l'huitre, la bouche eſt placée dans la partie baſſe de la coquille près de la charniere : elle eſt compoſée de quatre feuillets minces &

d'un tiſſu fibreux, qui aboutiſſent à l'eſtomac par un œſophage fort court. Cette bouche, par ſon mouvement continuel, attire l'eau lorſque l'animal ouvre ſa coquille. Dans les limaçons, on obſerve deux mâchoires; l'une ſupérieure, l'autre inférieure, qui, dans quelques-uns, ſont garnies de petites dents ou oſſelets cartilagineux, analogues à la corne, très dures, & dont la pointe eſt recourbée vers l'eſtomac; ils ont auſſi une eſpece de langue, mais on n'a pu découvrir ces parties dans les conques. D'après cet examen, on ne doit plus être étonné du dégât que les limaçons font ſur nos fruits & ſur nos légumes.

Les limaçons carnaſſiers ſont ordinairement dépourvus de mâchoites; mais ils ont à leur place une eſpece de trompe qui rentre dans leur corps à volonté : elle eſt plus ou moins longue, percée à ſon extrémité d'un trou rond, & bordée d'une membrane cartilagineuſe, armée de dents. Ces limaçons carnaſſiers s'attachent ſur les coquillages, les percent comme avec une tarriere, les ſucent & s'en nourriſſent. Tous les limaçons ont une eſpece de cou plus ou moins long, qui ſupporte la tête & l'éloigne du reſte du corps. Les conques n'ont rien de ſemblable. Le corps des coquillages eſt contourné & moulé dans leur coquille : auſſi dans les limaçons eſt-il à ſpires, & dans les conques & patelles il eſt plat. Le *pied*, dans les coquillages, eſt cet aſſemblage de gros muſcles, à l'aide duquel & par un mouvement d'ondulation, l'animal ſe traîne & ſe tranſporte d'un lieu à l'autre, mais toujours en gliſſant : tel eſt le mouvement progreſſif des limaçons. Cette partie, qui varie dans les conques, ne leur ſert point toujours à ces mêmes uſages : elle ſert de reſſort aux tellines pour ſauter avec force : elle n'exiſte point dans quelques genres, tels que l'huitre.

M. Adanſon donne le nom de *Manteau*, au-lieu de celui de *Collier*, à une membrane muſculeuſe, ordinairement aſſez mince, qui recouvre & tapiſſe les parois intérieures de la coquille. L'inconſtance & l'irrégularité de ſa forme, qui varie ſuivant les divers mouvements de l'animal, l'a déterminé à lui donner ce nom. Dans quelques coquillages, cette membrane environne le col de l'animal; dans d'autres, elle forme èffectivement une eſpece de manteau, qui enveloppe & recouvre non-ſeulement le dedans, mais même le dehors de la coquille. Dans les conques, telles que l'huitre, cette membrane ſe diviſe en deux, & recouvre tout le corps de l'animal. Le principal uſage du manteau dans les coquillages, eſt d'empêcher que l'eau n'entre dans la coquille contre la volonté de l'animal, ou de la retenir à ſon gré. Dans les conques, par exemple, où il eſt diviſé en deux lobbes, lorſque la coquille s'ouvre, les deux lobbes s'appliquent exactement l'un contre l'autre; de maniere que l'eau du dehors ne peut y entrer, ni celle du dedans en ſortir, ſans la participation de l'animal.

On remarque à droite, ſur le dos du limaçon, une ou deux ouvertures qui ſont des trachées qui ſervent à la reſpiration de l'animal. Un peu au deſſous de cette trachée, on voit une ouverture ſéparée par une ſimple cloiſon; c'eſt ſon *anus*. Dans les conques, le manteau fait quelquefois deux

ouvertures qui ſont les trachées par où l'animal aſpire l'air & l'eau chargée du limon qui fait ſa nourriture. L'air & l'eau, que le limaçon aſpire par ſes trachées, ſont portés dans quatre petites ouies, qui ſéparent & filtrent l'air néceſſaire pour l'animal. Il eſt facile d'obſerver les ouies dans les conques, telles que l'huitre. Ce ſont quatre feuillets membraneux, extrêmement minces, taillés en demi-lune, formé d un tiſſu diſpoſé comme de petits tuyaux d'orgues très ſerrés; ſur le dos de chacun de ces feuillets, eſt un rang de petits trous ovales, par leſquels l'eau entre dans les tuyaux & les fait gonfler. Les excréments des limaçons ſont vermiculés; contournés comme de petits tourillons de corde ou de fil; au-lieu que ceux des conques ſont en petits grains. Dans les limaçons, le cœur a un mouvement très ſenſible, & eſt placé preſque ſur la ſurface du corps; au-lieu que dans les conques, il eſt dans l'intérieur. Willis aſſure avoir apperçu dans l huitre le mouvement de ſyſtole & de diaſtole.

Les limaçons univalves ne ſont attachés à leur coquille que par un ſeul muſcle, en forme de ruban, adhérent à la coquille, & qui ſe ramifie dans le corps de l'animal : les limaçons operculés font mouvoir leur opercule à l'aide d'un autre muſcle. Parmi les conques, il y en a qui, comme l'huitre, n'ont qu'un muſcle, qui leur traverſe le corps pour s'attacher au milieu des battans de la coquille, où l'on en voit toujours l'impreſſion : dans d'autres eſpeces, il y en a plus ou moins, & placés diverſement. L'uſage de ces muſcles eſt d'écarter & de rapprocher les battans au gré & ſuivant le beſoin de l'animal

L'être le plus négligé de la Nature en apparence, a, ainſi que les autres, une organiſation merveilleuſe; mais il n'y a peut-être pas d'endroit, ainſi que le dit très bien M. Adanſon, par où les coquillages ſoient plus bizarres, & en même tems plus admirables, que par le ſexe. Dans les uns, le ſexe eſt diſtingué; on voit des individus mâles & des individus femelles comme dans la pourpre : dans les autres, le ſexe eſt réuni. Ceux-ci ſont appellés *hermaphrodites*.

On peut, ſuivant les curieuſes obſervations de cet Académicien, diſtinguer trois ſortes d'hermaphrodiſme dans les coquillages. 1°. Celui auquel on n'apperçoit aucune des parties de la génération, ſoit mâles, ſoit femelles; & qui, ſans aucune eſpece d'accouplement, produit ſon ſemblable : il eſt particulier aux *conques*. 2°. Celui qui, réuniſſant en lui les deux eſpeces des parties ſexuelles, ne peut ſe ſuffire à lui-même, mais a beſoin du concours de deux individus qui ſe fécondent réciproquement & en même tems; l'un ſervant de mâle à l'autre, pendant qu'il fait à ſon égard les fonctions de femelle : cet hermaphrodiſme ſe voit dans les *limaçons terreſtres*. 3°. Celui qui, poſſédant les deux eſpeces de parties génitales, a beſoin de la jonction de deux individus, mais qui ne peuvent ſe féconder en même tems, à cauſe de l'éloignement de leurs organes. Cette ſituation déſavantageuſe les oblige de monter les uns ſur les autres pendant l'accouplement. Si un individu fait, à l'égard de l'autre, la fonction de mâle, ce mâle ne

peut être en même tems fécondé par sa femelle, quoique hermaphrodite; il ne le peut être que par un troisieme individu qui se met sur lui vers les côtés en qualité de mâle. C'est pour cette raison que l'on voit souvent un grand nombre de ces animaux accouplés en chapelet les uns à la queue des autres. Le seul avantage que cette espece d'hermaphrodites ait sur les limaçons, dont le sexe est partagé, c'est de pouvoir féconder, comme mâle, un second individu, & être fécondé en même tems, comme femelle, par un troisieme individu. Il ne leur manqueroit plus, selon les réflexions de M. Adanson, pour réunir toutes les especes d'hermaphrodismes, que de pouvoir se féconder eux-mêmes, & être en même tems le pere & la mere du même animal. La chose, ainsi qu'il l'observe, n'est pas impossible, puisque plusieurs sont pourvus des deux organes nécessaires; & peut-être quelque Observateur y découvrira-t-il un jour cette sorte de génération, qui ne doit pas nous paroître plus étrange, que celle des *conques*, des *polypes* & de tant d'autres animaux semblables, qui se reproduisent sans accouplement sensible, & sans aucun des organes requis dans les autres animaux pour opérer la génération. Dans les limaçons dont le sexe est partagé, l'ouverture de l'organe est placée sur la droite de l'animal. Dans les hermaphrodites de la seconde espece, les parties masculines & les parties féminines sont unies ensemble : elles ont une ouverture commune qui se trouve sur le côté droit, à l'origine des cornes. Dans les hermaphrodites de la troisieme espece, chaque organe a son ouverture distinguée; l'une à l'origine des cornes, & l'autre beaucoup au-dessous. *Voyez* HERMAPHRODITE.

Les conques & les limaçons different encore par la maniere de faire leurs petits. Les conques sont *vivipares*, mais leurs petits sont enveloppés dans une coquille, qui est nette au-dehors dans les especes qui changent de place, mais recouverte d'un *gluten* dans les coquillages, qui, comme les huitres, sont destinés à rester fixés sur les lieux où ils sont collés dès leur naissance. Quelques limaçons sont *vivipares*, d'autres sont *ovipares*. Il y en a dont les œufs sont recouverts d'une croute, comme celle des œufs des oiseaux & des reptiles; tels sont ceux des limaçons terrestres. Il y en a d'autres dont les œufs sont par paquets, & enveloppés d'une matiere gélatineuse, comme la glaire baveuse qui recouvre les œufs des grenouilles & de certains poissons; tels sont ceux des *pourpres*. D'autres ont des œufs qui sont des especes de sacs membraneux, sphériques, quelquefois solitaires, ordinairement réunis en masse, ayant quelque ressemblance aux cellules d'une ruche à miel, ce qui leur a fait donner le nom de *favago*. Chaque sac contient plusieurs petits qui éclosent dans leur maturité. Aristote & Rondelet avoient dit le contraire de cette production des coquillages, persuadés que tous ces animaux devoient uniquement leur origine au limon & à la pourriture. Les conques sont les coquillages les plus féconds, le nombre de leurs petits va à plusieurs milliers : la fécondité est beaucoup moindre dans les *limaçons operculés*, & encore moindre dans les univalves.

Les *coquillages* ont une partie dont on ignore encore l'usage; ce sont les

filets. On peut les obſerver le long du bord du manteau des huitres. Ils paroiſſent être de la même nature que leurs cornes, pour la ſtructure & la ſenſibilité : lorſqu'on coupe, par exemple, les filets d'une huitre, quoiqu'ils n'aient point de mouvement progreſſif, ils ſe meuvent avec tant de vivacité, que la vue en eſt fatiguée.

La derniere partie des coquillages dont il nous reſte à parler, ſont les *fils*, qui ſont d'une nature analogue à celle des cheveux ou des fibres nerveuſes des quadrupedes. Leur uſage eſt de fixer & d'attacher les conques au fond des eaux, comme l'ancre fixe un vaiſſeau ſur les mers. Si on coupe les fils de ces animaux, ils ne tardent pas à en poſer d'autres avec leur pied, qui leur ſert de conducteur, & par le moyen duquel ils ſe fixent aux corps immobiles qu'ils rencontrent. *Voyez* BISSUS.

Maniere dont ſont formées les Coquilles.

D'après la connoiſſance organique du corps de l'animal qui habite la coquille, on concevra facilement la maniere dont elle s'eſt formée, des expériences faites par M. de Réaumur ſur des coquillages de terre, de mer, de riviere, le prouvent d'une maniere inconteſtable. Le corps de l'animal eſt couvert d'un grand nombre de tuyaux remplis de pores, dans leſquels s'éleve la liqueur dont il ſe nourrit : cette liqueur eſt mêlée de parties viſqueuſes qui ſe raſſemblent ſur la ſurface du corps de l'animal, qui s'y étendent ſucceſſivement, s'y épaiſſiſſent & s'y figent en une eſpece d'émail; de la réunion de ces parties viſqueuſes ſe forme une petite croute ſolide, qui eſt la premiere couche; à celle-là s'applique, par une ſemblable tranſpiration, une ſeconde, une troiſieme couche, & ainſi pluſieurs autres. Les coquilles croiſſent en quelque maniere à la façon des pierres; la ſeule différence eſt, que l'application de la nouvelle matiere ſe fait en feuillets, & toujours en deſſous de la premiere couche. La preuve en eſt, que ſi l'on expoſe une coquille au feu, ſes couches ſe détachent comme une pâtiſſerie feuilletée, & l'on apperçoit alors aiſément cette organiſation. S'il exiſte quelque différence entre la formation de la coquille des *conques* & celle des *limaçons*, c'eſt que les conques naiſſent avec la premiere couche de la coquille déja toute formée, au-lieu que les limaçons ovipares naiſſent ſous une coque qui n'eſt point leur coquille, laquelle eſt formée poſtérieurement de la maniere dont nous l'avons décrit. C'eſt toujours par l'ouverture que le coquillage s'agrandit par le même méchaniſme. On reconnoît que les coquilles des limaçons ſont à leur dernier période d'accroiſſement, lorſqu'on obſerve à l'ouverture de leur coquille, une eſpece de rebord d'une ligne de largeur, qui tourne en dehors; c'eſt ce qu'on nomme *bourlet*. La coquille qui ſert de maiſon à ces animaux devient d'autant plus épaiſſe, plus ſolide, plus contournée ou plus étendue, que l'animal vieillit davantage, ſans quoi l'animal en croiſſant ſeroit reſté nud. Il y a des coquilles qui ſont cannelées perpendiculairement, comme la famille des *peignes*; d'autres ſont ſtriées

en deux ſens, comme la *pholade*, ou tranſverſalement comme certains *rouleaux*. Dans les *tonnes*, on en trouve dont les unes ſont cannelées perpendiculairement, & d'autres un peu horiſontalement ou obliquement. On dit qu'une coquille eſt *ſtriée* quand elle porte de petits filets ou ſillons tracés ſur ſa robe : ſi ces ſillons ſont forts, & qu'ils ſaillent beaucoup, alors on les nomme *cannelures*. Une même coquille peut être ſtriée & cannelée en même tems : il y en a de liſſes; d'autres ſont chargées de parties ſaillantes, ou qui ſont garnies de groſſes pointes comme les *murex* ou *rochers*, ou d'éminences feuillées comme les *pourpres*.

Couleurs des Coquilles.

M. de Réaumur dit que la couleur des coquilles eſt une ſuite néceſſaire de la maniere dont croît la coquille du limaçon; que tout le contour de cette maiſon doit être formé par ſon collier, comme étant la partie la plus proche de la tête; ainſi il ſuffira que ce collier ſoit compoſé de différens cribles particuliers pour former extérieurement une coquille de diverſes couleurs, & variée dans les nuances de ſes couleurs mêmes, au moyen des liqueurs de différentes nuances qui auront paſſé par les divers cribles. Ce méchaniſme étant une fois admis, on peut concevoir l'irrégularité de ces taches ſur quelques coquilles; le déplacement bruſque de l'animal ſuffit pour cela. On a remarqué que la robe des vieux coquillages eſt ornée de couleurs moins vives que celles dont l'animal eſt d'un âge moyen : les jeunes coquilles ont auſſi les couleurs de la bouche très foibles.

Crue des Coquillages, leur mouvement, leur adhéſion, &c.

Entre les coquillages, les uns ſont carnaciers, tels que les *pourpres*, qui percent les coquillages & mangent de petits poiſſons; d'autres ſe nourriſſent des eaux qu'ils pompent, & qui contiennent des parties graſſes, herbacées, & même de petits inſectes; car ces êtres innombrables ſont ſemés dans toute la nature; la moindre goutte d'eau en contient quelquefois un grand nombre. Parmi les coquillages, les uns reſtent enſévelis dans le limon; d'autres s'en élevent pour reſpirer ſur la ſurface de l'eau : les *lepas*, qui ſont attachés aux rochers, ſortent de leur place pour aller chercher l'aliment. Les *oreilles de mer* vont paître pendant les nuits des beaux jours. On remarque que les uns vont chercher leur nourriture, ainſi que tous les animaux; les autres, collés dans les lieux de leur naiſſance, tels que les *huitres* & les *orgues de mer*, extraient, à la maniere des plantes, leur nourriture du fluide ou de la matiere ambiante. On peut croire que ces gros poiſſons à coquilles appellés *Ceti*, qui tiennent le fond des mers, y ſont immobiles : leur groſſeur & leur peſanteur ſpécifique, qui va quelquefois juſqu'à deux cens livres, ſont des preuves de leur ſtabilité. Les coquillages, ainſi que les autres animaux, ont des ſenſations proportionnées à leurs beſoins. Celles des coquillages ne paroiſſent pas bien exquiſes; cependant on dit

qu'ils se retirent lorsqu'ils entendent du bruit, & que lorsqu'on va pour les pêcher, on garde un profond silence. La nature, qui veille sur tous les êtres créés, leur a donné à tous les moyens nécessaires de conservation.

Les coquillages qui vivent dans le sable & sous la boue ont un ou deux tuyaux, plus ou moins longs, selon que ces animaux s'enfoncent plus ou moins dans le sable. C'est par le moyen de ces tuyaux qu'ils se conservent une communication libre avec l'eau qui est au-dessus d'eux. Certains coquillages adherent d'une maniere involontaire sur les sables, les rochers; entassés les uns sur les autres, ils y sont collés par une espece de glu, qui est le ciment universel dont la nature s'est servie toutes les fois qu'elle a voulu, pour ainsi dire, bâtir dans la mer. Ces coquillages ainsi fixés dans les mers, résistent à la violence des eaux, dont les mouvemens brusques & violens les emporteroient; d'autres se cramponent, tels sont les *écrevisses de mer*, les *homars*, les *moules de mer*, la *pine marine*, & autres; ils s'attachent sur différens corps, & s'en détachent à volonté à l'aide de leurs fils; d'autres, ainsi que *l'œil de bouc*, s'attachent par une base très plate à des surfaces très polies; & ils y adherent avec tant de force, que mis dans une position verticale, il faut des poids de vingt & trente livres pour leur faire lâcher prise. Cette adhérence si forte de l'œil de bouc, vient d'une glu qui sort de son corps.

Tout ce qui vient d'être dit de la structure, tant interne qu'externe des coquillages de mer, est applicable aux coquillages d'eau douce. Ces derniers sont seulement moins variés dans leurs genres & dans leurs especes: ils n'ont ordinairement que deux cornes, au lieu qu'on en voit quatre dans les coquillages de mer & dans ceux de terre. La mer fournit d'ailleurs infiniment plus de coquillages, & plus beaux que tous les fleuves, les rivieres & les lacs pris ensemble. La couleur des coquillages d'eau douce est de beaucoup inférieure à celle des coquillages de mer; effet que l'on attribue au défaut de particules salines; ce qui rend aussi ces coquillages mal sains & peu propres pour la table, sur-tout les moules, dont la chair est dure & indigeste. La terre nourrit, ainsi que les eaux, des coquillages, dont les uns sont recouverts de coquilles, & les autres sont nuds. On ne connoît que cinq genres de ceux qui sont couverts de coquilles, savoir les *limaçons*, les *buccins*, les *conques sphériques*, les *vis* & les *lepas*. La classe des animaux nuds, qui sont de la même espece, se réduit à la seule limace, dont il y a plusieurs especes. Les limaces pondent des œufs tout bleus, & gros comme des grains de poivre, qu'elles cachent en terre avec grand soin. *Voyez* LIMACE.

De ce qui vient d'être dit sur les coquillages, il résulte que l'animal est formé avant sa coquille, & que leur structure intérieure est bien différente de celle des autres poissons. Leur ventre suit la bouche, & la bouche s'attache aux intestins. Comme ces animaux sont privés de sang, l'humeur dont ils sont remplis leur en tient lieu. Leur chair est moins attachée à la coquille que celle de tous les autres poissons; elle n'y tient que par un point

au sommet. On doit encore remarquer que dans les coquillages qui, comme les huitres, doivent rester fixés toute leur vie, la coquille est d'abord couverte d'une matiere mucilagineuse capable de la coller aux différens corps auxquels elle peut toucher; cette matiere fait la premiere adhésion, qui se fortifie ensuite par les sucs qui servent à l'accroissement de la coquille. Dans les coquillages destinés à changer de place, la coquille est fort nette au-dehors : toutes les coquilles sont égales, très polies en-dedans, & en-dehors souvent raboteuses.

Au reste les caracteres que l'on assigne vulgairement aux coquilles & qui se réduisent aux formes & aux couleurs, ne pourroient servir à en distinguer les différentes especes, s'ils se réunissoient tous dans chaque espece particuliere; mais heureusement on y trouve toujours un caractere spécifique qui donne moyen d'employer un nom, une épithete, même une phrase pour désigner une coquille & la distinguer parfaitement des autres : on a même trouvé le moyen en faveur de ceux qui ne veulent prendre qu'une légere teinture de l'Histoire Naturelle des coquilles, de substituer aux phrases des Naturalistes, des noms usités tels que ceux des choses auxquelles elles paroissent ressembler : de-là sont venus le *Chou*, le *Coutelier*, le *Ruban*, la *Lampe*, le *Cor de chasse*, l'*Oreille de mer*, le *Cœur*, la *conque de Vénus*, &c. Parmi ces noms il y en a qui caractérisent assez bien les coquilles auxquelles on les a donnés. Mais le langage des Naturalistes est généralement plus connu.

Maniere de ramasser les Coquilles & de les encaisser.

Lorsqu'on se promene sur la grêve d'une mer, il ne faut pas croire que toutes les coquilles qu'on y trouve sont originaires du lieu. Il y a de ces animaux voyageurs, & que la mer, à l'occasion d'une tempête, charie ou dépose quelquefois en abondance sur des rivages éloignés; rarement alors leur coquille est bien conservée. Dans l'Inde on fait pêcher les coquilles par des Negres qui sont au fait de cette manœuvre. Communément l'un descend un pannier rempli de pierres, & celui qui plonge jette ces pierres & les remplace par des coquilles. Les coquilles que la mer amene par son reflux sur ses bords, sont plus ou moins mutilées, ou roulées, ou altérées dans leurs couleurs. Souvent l'on profite du retour des grandes marées pour en ramasser, & particulierement dans les tems des équinoxes; parceque la mer montant plus qu'en d'autres tems & se retirant plus qu'elle n'a coutume, on peut avancer plus loin sur la plage. Les Negres Plongeurs pour pêcher des coquilles fixes, sont armés d'un fer pointu qui leur sert à détacher non seulement des huitres, mais encore des madrepores, des litophytes, & en même tems à se défendre contre les poissons dangéreux. Sur nos côtes on drague les coquillages; mais cette maniere endommage leur robe. On retire facilement le poisson de sa coquille en la mettant dans l'eau chaude; on tâche cependant de conserver le ligament de la charniere des bival-

ves : cette attention empêche que les valves ne ſoient dépareillées. Quant aux multivalves, on les laiſſe ſimplement ſécher d'elles-mêmes ſans en faire ſortir l'animal. L'odeur qui en réſulte n'eſt pas très déſagréable ni de longue durée, ſur-tout quand à la ſortie de la mer, on a eu ſoin de les plonger deux ou trois fois dans l'eau douce.

La plupart des coquilles en ſortant de la mer, ſont revêtues ou d'un drap, ou d'un tartre marin qui cache leurs couleurs brillantes : heureuſement les Curieux ſavent bien les débarraſſer de ces enveloppes pour jouir de tout ce qu'elles peuvent offrir d'agréable à la vue, &c. On a encore l'attention de ne point ſéparer les coquilles qui ſe trouvent attachées pluſieurs enſemble. On aime à voir dans les cabinets, des groupes d'huitre, de glands de mer, d'arches de Noë, de pouſſe-pieds, de tubulaires, &c.

Ceux qui envoient des coquilles ſont dans l'uſage de les mal encaiſſer. On doit toujours avoir la précaution de ſéparer celles qui ſont peſantes, ou groſſes, ou épaiſſes, de celles qui ſont légeres, petites & minces. L'on doit envelopper de papier celles qui, comme les rouleaux, ſont unies & ſolides ; remplir de coton la bouche de celles qui ont peu de conſiſtance ; & lorſqu'elles ſont très fragiles, les mettre ſéparément dans des boëtes. Les coquilles épineuſes doivent être entremêlées de varec deſſalé & bien ſéché, ou même de coton, & non pas de ſon, ni de ſciure de bois, qui s'affaiſſant à la longue, laiſſent un vuide dans lequel les coquilles ſe heurtent les unes contre les autres.

Pourrions-nous terminer cet article ſans rapporter l'uſage que pluſieurs peuples ont fait & font encore à préſent des coquilles, corps qui, par la variété & l'élégance de leurs formes, la beauté & la vivacité de leurs couleurs, & par mille autres ſingularités, font aujourd'hui l'objet de la recherche & de l'amuſement de tant de curieux. L'eſpece appellée *Monnoie de Guinée*, petite porcelaine qui eſt nommée vulgairement *Pucelage* ou *Colique*, ſert en effet de monnoie en Guinée, & même aux Iſles du Cap Verd, à Leonda, au Sénégal, à Bengale & dans quelques Iſles Philippines. A Bengale on en fait encore des braſſelets, des colliers & d'autres bijoux. Quelques Indiens, ſur-tout à Zangaguara, s'en couvrent les parties naturelles. Les Canadiens en font des ceintures & des colliers. En Egypte & en Afrique les Dames pendent pour ornement des coquillages à leurs oreilles & à leur col. Les Grecs en compoſent un fard avec du ſuc de citron ou avec de la pommade dont ils ſe frottent le corps. Les habitans de Tyr retiroient autrefois du *Murex*, une belle couleur pourpre dont ils faiſoient uſage en teinture. Les Turcs & les Levantins garniſſent les harnois de leurs chevaux avec les *Cauris*, & en revêtent des vaſes avec une adreſſe ſurprenante. Dans l'Iſle de Sainte Marthe elles ſont employées à orner les nattes de joncs & de palmes qui couvrent les murailles. Des Ouvriers ont l'art de tirer du *Burgau* une belle nacre, nommée dans le commerce *Burgaudine*, qu'on incruſte d'or, & dont on fait des *navettes*. On fait avec les *Cames*, des bagues ſculptées que l'on appelle *Camées*. Les huitres produiſent des perles qui ſer-

vent d'ornement ; & leur grosseur ainsi que leur orient, contrebalancent souvent le brillant du diamant. Des personnes industrieuses font des bouquets de fleurs avec des coquilles ; & l'art avec lequel on choisit & on arrange ces petites coquilles diversement colorées & figurées, trompe souvent les yeux. Chez les Romains, les coquilles nommées *Buccins* servoient de trompettes à la guerre : ce sont ces mêmes coquilles que les Hollandois nomment *Trompettes*. Les Sauvages, peuple amateur du chant & de la danse, joignent ensemble des *Tonnes*, des *Buccins*, des *Porcelaines*, des *Casques*, & en forment des especes de lyres, qui étant exposées à un courant d'air, rendent un certain bruit propre à les animer dans leurs danses. On fait dans quelques pays avec les *Nautiles*, des coupes dont on se sert en place de verre à boire. Avant l'usage des feves, établi aujourd'hui dans plusieurs endroits, les coquilles servoient dans les grandes assemblées pour donner son suffrage. La Loi de l'Ostracisme tire son nom du mot ὄστρακον qui signifie *huitre* ou *coquille*. Cette Loi, comme l'on sait, fut établie chez les Athéniens pour exiler pendant dix années ceux que leurs grandes richesses ou leur grand crédit avoient rendus suspects au peuple : on se servoit de coquilles sur lesquelles on écrivoit le nom de l'exilé, & le nombre des suffrages devoit excéder celui de six cens.

En Corse on fait des étoffes avec la soie ou byssus de la pinne marine : cette soie a beaucoup de rapport avec le byssus des Anciens. On prétend qu'à la Cour de l'Empereur de la Chine l'on joue avec des valves de cames peintes intérieurement, comme nous jouons en France avec des cartes ; & que dans les Provinces de Kiam-si on pile les coquilles appellées *Cauris*, qu'on les enfouit dans terre, & qu'ensuite on les fait entrer dans les pâtes de porcelaines. Dans l'Isle de Goana on calcine les coquilles pour en faire de la chaux. En Angleterre, les coquilles servent à blanchir la cire : les Anglois s'en servent aussi, de même que les Cultivateurs de Sardaigne & de Sicile, pour fertiliser les terres ; par ce moyen on produit une espece de *cron* ou de faluniere telle qu'on en trouve en Touraine & en Vexin. En France, dans la Bretagne, on calcine quelquefois les écailles d'huitres pour faire de la chaux & pour blanchir les toiles. On se sert aussi des valves de petites moules de riviere, dans lesquelles on fixe par le moyen d'une gomme, de l'or, de l'argent ou autre métal moulu & réduit en poudre, à l'usage des Peintres & des Eventaillistes. On fait avec toutes sortes de coquilles univalves, des grottes ; on en garnit le bord de quelques bassins ; on en décore des cascades. Les coquilles servent aussi de modele pour orner certaines sculptures. Il y a plusieurs especes de coquillages dont bien des personnes mangent la chair avec délices, tels sont les moules, les huitres, les lepas, les limaçons, &c. Les Romains qui prétendoient que l'usage de ces animaux portoit à la volupté, en admettoient toujours dans leurs repas. On lit même dans Varron la maniere dont ils s'y prenoient pour engraisser les coquillages, afin de les rendre plus agréables au goût.

COQUILLES. Nom donné à la partie dure qui recouvre les animaux teſtacées, & dont la forme varie toujours ſuivant la différence de l'eſpece. Une belle collection de coquilles, diſtribuée comme il eſt dit à la ſuite du mot *Hiſtoire Naturelle*, eſt une choſe fort agréable à voir. Preſque tout le monde ſe laiſſe d'abord éblouir par le brillant de ces belles enveloppes; mais bientôt l'on deſire de connoître l'organiſation de tous les animaux qui s'en revêtiſſent : elles fourniſſent même au Naturaliſte un ſujet de méditation qui eſt, pour ainſi dire, indépendant des animaux auxquels elles ont appartenu. Ainſi Bonanni a eu raiſon de dire que les coquillages étoient *recreatio mentis & oculi.*

La plupart des coquilles de mer & les fluviatiles qui ont exiſté depuis le commencement du monde, exiſtent encore aujourd'hui à-peu-près ſous la même forme. Non-ſeulement cette matiere a la propriété de ſe maintenir ſous la même apparence, ſans que les générations des hommes puiſſent la voir changer de nature, mais elle ſe multiplie chaque jour, & la quantité des coquilles augmente exceſſivement par le nombre prodigieux des individus que produiſent la plupart des eſpeces de coquillages, & par leur accroiſſement qui ſe fait en peu de tems : auſſi toutes les mers en ſont-elles jonchées. *Voyez* au mot COQUILLAGE. A l'égard des coquilles de mer que l'on trouve dans tous les pays du monde habité, ſoit diſperſées dans les plaines, ſoit réunies dans pluſieurs endroits en aſſez grande quantité pour former des terreins fort étendus, &c. rien ne prouve mieux le changement qui eſt arrivé à notre globe. Souvent les coquilles-foſſiles ſont mêlées dans les graviers, les craies, les marnes, les argilles, &c.

Comme les coquilles ſont une des matieres les plus abondantes que nous appercevions ſur la ſurface de la terre & dans ſon ſein, juſqu'aux plus grandes profondeurs où il a été ouvert; & que de toutes les parties des animaux, ſi on en excepte les dents, les coquilles ſont celles qui ſe conſervent le plus long-tems après la mort de l'animal, il eſt facile de concevoir comment ces ſortes d'enveloppes ſe trouvent ainſi dans la terre, ſéparées de leurs animaux, & avoir cependant conſervé une figure analogue à celle des coquilles vivantes. On trouve auſſi des coquilles pétrifiées. *Voyez* l'article PÉTRIFICATION & celui de FOSSILES.

CORAIL, *Corallum*, C'eſt une des plus belles, des plus précieuſes & des plus ſingulieres ſubſtances marines. Il n'y a point de production naturelle ſur laquelle les Anciens ni les Modernes aient tant écrit. On l'a pris autrefois pour un arbriſſeau de mer; mais les curieuſes découvertes de M. Peiſſonel (étant en 1725 ſur les côtes de Barbarie par ordre du Roi) ont prouvé par la ſuite que les coraux ſont de véritables productions d'inſectes, des eſpeces de cellules formées par des *polypes*, de même que les madrépores, les lithophytes, les éponges. *Voyez* au mot POLYPE les ſurprenantes obſervations qui ont été faites par M. Tremblei ſur les *Polypes d'eau douce.*

La ſtructure & la forme du corail qui reſſemble à un arbriſſeau dépouillé

de feuilles, n'avoient pu manquer d'induire en erreur : ce tronc d'où partent des branches latérales, cette espece d'écorce qui le couvre, tout concouroit à en imposer. M. de Marsigly, ce grand Observateur des productions naturelles de la mer, avoit cru y découvrir des fleurs ; mais c'étoit les *Polypes* habitans de ces cellules, que son imagination séduite transformoit en fleurs, & que M. Peissonel appelle *Orties corallines*. Quelques-uns trompés par la dureté du corail, l'avoient mis au nombre des pierres : d'autres avoient cru que c'étoit le produit d'un précipité de sels, de terre & d'autres principes.

Le corail n'a point de racines : on le trouve collé fortement sur la surface de différens corps. On en a vu sur des os de baleine, sur des crânes, sur des bouteilles, communément sous les avances des rochers, dans les antres de la mer, & toujours la tête en bas. Ces corps servent simplement de base au corail. Sa tige est pour l'ordinaire armée de branches : sa grosseur ne passe guere un pouce. La plus grande hauteur à laquelle il s'éleve dans la mer Adriatique, & même très rarement, est d'un pied ou un peu plus. Quoique la tige & les ramifications soient communément rondes, on en voit quelquefois de larges & plates. Le *Corail rouge* ou *rose* est le plus commun : on le trouve dans la mer Adriatique. On en voit aussi du blanc dans cette mer & dans la Baltique. Il n'est pas rare de trouver des branches de corail dont la coupe transversale présente différentes couches concentriques couleur de rose jaunâtre, blanches & violettes. Pour ce qui concerne la nature du corail noir, ou bleu, ou verd, &c. & le corail articulé, *voyez* LITOPHYTE, à la suite du mot CORALLINE.

Lorsqu'on examine l'organisation du corail, on observe que la tige & les branches paroissent formées d'une suite de petits tubes, dont plusieurs croissent ensemble parallelement les uns aux autres, & poussent des branches en différens sens ; ce qui fait que le corail ressemble à quelques arbrisseaux de mer pétrifiés. On remarque que ces petits tubes qui rampent ensemble, varient leurs directions suivant les obstacles qu'ils trouvent en chemin ; si, par exemple, il s'attache un coquillage à la tige ou aux branches du corail, il ne manque pas d'être recouvert en tout ou en partie ; par la substance même de ce corail. Ces tubes étant composés d'une matiere crétacée & mêlée avec la substance visqueuse des animaux qui habitent le corail, ils se contractent, & deviennent solides à mesure que leurs habitans les abandonnent ; c'est-à-dire, que les différentes particules dont ils sont composés, s'attirent fortement les unes les autres, & acquierent la dureté du marbre, avec la propriété d'en recevoir le poli. Les petits tubes qui forment l'enveloppe extérieure du corail, sont de couleur jaunâtre : ils ne sont point solides comme ceux qui sont en dedans : on les trouve pleins d'une matiere laiteuse qui est le corps tendre des *polypes*.

A l'instant où on retire le corail des mers, on le voit couvert d'une substance rouge & farineuse, qui semble en être l'écorce : elle est toute parsemée de cavités en forme d'étoiles : ces cavités reçoivent cette figure des griffes

des polypes. Si on enleve l'enveloppe farineuſe, on apperçoit que les étoiles ont une communication avec les tubes qui ſont au-deſſous, & qui ſont formés par les polypes, que l'on peut regarder comme les architectes & les habitans de ces belles habitations. Il y a lieu de penſer que les coraux ſe forment à la maniere des coquilles ou des madrépores. *Voyez au mot* COQUILLAGE *l'article de la formation des Coquilles.*

Lorſqu'on met un morceau de corail dans du vinaigre, ou plutôt dans de l'eſprit de nitre fumant, affoibli peu-à-peu par ſix parties d'eau, ſa partie calcaire ſe diſſout d'abord, les cellules deviennent très viſibles, & la partie membraneuſe reſte dans ſon entier; ce qui prouve bien que les coraux doivent leur formation à des animaux.

Les polypes qui habitent les coraux paroiſſent reſſembler beaucoup aux *Polypes d'eau douce.* Voyez ce mot & celui de POLYPE.

Ces inſectes ſont blancs, mous, un peu tranſparens, & leurs bras préſentent la forme d'une étoile à huit rayons; ce ſont ces bras qu'on avoit pris pour des pétales de fleurs. Tout ceci ne peut s'obſerver que dans le corail récemment pêché, & tenu dans l'eau de la mer; car au moindre mouvement, les polypes ſe contractent par un jeu ſemblable à celui des cornes de limaçons, & ſe replient dans leurs cellules. Ces polypes ſe multiplient par des œufs extrêmement petits qui ſe détachent de l'animal; & par la molleſſe de leur conſiſtance ils s'attachent aux corps ſur leſquels ils tombent. Tant que cette premiere cellule ou cet œuf de polype eſt encore fermé, tout y eſt dans un état de molleſſe; mais lorſqu'il s'eſt ouvert, on commence à y remarquer quelques petites lames dures, qui prennent peu-à-peu la vraie conſiſtance de corail. A meſure qu'il croît, les polypes ſe multiplient, & il ſe forme de nouvelles ramifications; & à meſure que les polypes abandonnent leur premiere habitation, le corail acquiert de la groſſeur, de la dureté, de la peſanteur. Pour achever de prendre une légere idée de la ſtructure merveilleuſe des coraux, des madrépores, des lytophytes, &c. Voyez *à la ſuite du mot* CORALLINE.

Le corail peut être employé ſeul comme abſorbant ou alkali terreux. Diſſous par l'acide du vinaigre, il donne un ſel neutre ſavoneux, qui peut être regardé comme diuretique & tonique. On en fait auſſi une teinture & un ſyrop aſtringent. La préparation du corail proprement dite, celle dont le produit eſt connu dans les Boutiques ſous le nom de *Corail preparé*, conſiſte à le réduire en poudre dans un mortier de fer, à le tamiſer, à le porphyriſer, & à le former enſuite en petits trochiſques. Ce corail entre dans les confections d'hyacinthe & d'alkermes, & dans les poudres dentrifiques.

Quoique le corail ſoit très dur, lorſque par le tems ou par quelqu'accident il a perdu ſon écorce, il eſt ſujet à être rongé par de petits inſectes, qui le rendent ſi foible & ſi fragile, qu'on ne peut plus l'employer à rien. Les marbres les plus durs qui ſe trouvent dans le fond des mers ne ſont pas exempts des attaques de ces inſectes.

La pêche du corail ſe fait depuis le commencement d'Avril juſqu'à la fin

de Juillet. Les Pêcheurs *Corailleurs*, soit de Corse, soit de Catalogne, attachent deux chevrons en croix, & les appesantissent avec un boulet ou avec un gros morceau de plomb, qu'ils mettent au milieu pour les faire tomber à fond; ils entortillent négligemment du chanvre de la grosseur du pouce, & ils en entourent les chevrons, qui ont aussi à chaque bout un filet en maniere de bourse; ils attachent ce bois à deux cordes, dont l'une tient à la proue & l'autre à la poupe de la barque; ensuite ils le laissent aller à tâtons au courant & au fond de l'eau, afin que la machine s'accroche sous les avances des rochers; par ce moyen le chanvre s'entortille autour des branches de corail. On emploie cinq ou six personnes pour tirer les chevrons & pour arracher le corail, qui reste attaché à la filasse, ou qui tombe dans la bourse; s'il tombe dans la mer, les Plongeurs le vont chercher.

On recherche beaucoup les grandes branches du corail, pour les vendre aux personnes qui font des collections de curiosités naturelles, ou pour les polir avec le fil de chanvre, le blanc d'œuf ou de l'émeril, ou pour les sculpter, & en faire des ornemens qu'on envoie dans l'Inde, en Asie, & sur-tout en Arabie. On en fait une infinité de petits ouvrages, comme des cuillers, des pommes de canne, des manches de couteau, des poignées d'épée, des colliers, des brasselets & des grains de chapelet. Les Mahométans de l'Arabie Heureuse comptent le nombre de leurs prieres sur un chapelet de corail; & l'on n'enterre presque personne parmi eux, sans lui mettre un de ces chapelets au col.

CORAIL FAUX. *Voyez* LITHOPHYTES, *au mot* CORALLINE.

CORAIL DE JARDIN. *Voyez* POIVRE DE GUINÉE.

CORAL. Couleuvre de la riviere des Amazones, remarquable par la variété & la vivacité de ses couleurs. Ce serpent est amphibie. On assure en avoir vu de vingt cinq à trente pieds de longueur, sur un d'épaisseur. Un tel monstre est bien capable d'inspirer la terreur; cependant M. de la Condamine dit qu'on peut en être mordu sans qu'il en résulte d'autre accident que celui d'une blessure ordinaire. Plusieurs Auteurs rapportent fort sérieusement des faits extraordinaires de ce serpent. Il habite ordinairement les grands lacs formés par l'épanchement des eaux des fleuves au-dedans des terres. Les Indiens Maynas l'appellent *Yacumana* ou *Me e d'eau*.

CORALLIN. On donne ce nom à un serpent de Siam, qui est très rare & très beau. Il est ceint de bandes autour du corps, qui, depuis la tête jusqu'à la queue, sont rouges & blanches successivement. Le corps de ce serpent est long & grêle, sa tête est fort belle.

CORALLINE. Coquillage bivalve, de la famille des *Peignes*. Cette coquille est rouge, striée, cannelée, ornée de bosses élevées & creuses: ses oreilles sont irrégulieres; mais le chantournement de ses bords est régulier.

CORALLINE, *Corallina*. C'est le nom qu'on donne à des productions marines, qui ont la forme de plantes, & qui sont composées de plusieurs branches minces, & subdivisées en fines ramifications; elles ressemblent à

certaines mouſſes : auſſi quelques Botaniſtes, avec Tournefort, ont-ils mis toutes les corallines au rang de ces mouſſes ; mais les obſervations de M. Peyſſonnel, ſuivies de celles de l'illuſtre M. Bernard de Juſſieu, ont appris à diſtinguer les *corallines* en deux claſſes, dont les unes ſont de vraies plantes, & les autres ſont produites par des inſectes, ainſi que le *corail*. Voyez *ce mot*.

Les découvertes que l'on a faites, & que l'on fait tous les jours, prouvent que cette derniere claſſe eſt la plus nombreuſe. On remarque que la plûpart des corps marins que leur figure avoit fait prendre juſqu'à préſent pour des arbriſſeaux, des plantes, des mouſſes de mer, ſont non-ſeulement le domicile d'animaux, mais qu'ils ſont encore leur ouvrage, & qu'ils ſervent à leur conſervation, leur défenſe, leur propagation.

On s'attachera dans cet article à parler des *corallines productions d'inſectes*, comme d'objets nouveaux & dignes d'attirer l'attention, par leur beauté, leur élégance, leurs diverſités, & pluſieurs autres traits curieux. On verra avec plaiſir les demeures imperceptibles d'une multitude d'animaux, ou plutôt un nouveau monde, peuplé par des millions d'habitans, auſſi remarquables par la diverſité de leurs formes, que par la ſingularité des procédés induſtrieux qu'ils ſuivent pour leur conſervation. Mais ouvrons le Traité des corallines de M. Ellis, & conſultons ce qu'il en dit.

On diſtingue les *corallines* en *véſiculeuſes*, en *tubuleuſes*, en *celluleuſes* & en *corallines articulées*. On regarde auſſi comme productions d'inſectes les *kératophytes*, les *eſcares*, les *éponges*, les *alcyons*. Nous parlerons ſous ce même article de ces diverſes productions, parcequ'étant réunies ſous un ſeul point de vue, on peut jouir du plaiſir de la comparaiſon.

Voyons d'abord la maniere dont on peut s'y prendre pour étudier des animaux ſi déliés.

C'eſt ſur les rochers ou ſur les bancs d'huitres qui ont été négligés pendant quelque tems, que l'on trouve en petits buiſſons les corallines les plus variées. Auſſi-tôt que les Pêcheurs ont pris les huitres qui en ſont chargées, il faut les mettre dans un grand vaſe de bois, & les couvrir d'eau de mer. Au bout d'une heure on voit s'épanouir les Polypes, qui s'étoient contractés à l'inſtant où on les avoit tirés de l'eau. Pour lors on verſe doucement ſur les bords du vaſe autant d'eau bouillante qu'il y a d'eau froide. Cela fait, on ôte promptement avec des pinces les corallines de deſſus les coquilles ; on met les eſpeces ſéparées dans de petits vaſes de criſtal blanc, remplis d'un eſprit de vin bien clair, mais affoibli par de l'eau au point de n'être pas plus fort que de bonne eau-de-vie : à l'inſtant les Polypes perdent la vie ſans avoir le tems de ſe contracter. Il faut avoir ſoin que le diametre des petits vaſes de criſtal n'excede point la longueur du foyer de la loupe avec laquelle on ſe propoſe de faire les obſervations. On ne peut faire ces ſortes de collections que pendant l'été, parcequ'en hiver les Polypes ſont contractés par le froid.

Les Polypes, architectes des cellules dont nous allons parler, reſſemblent

blent aſſez aux *Polypes d'eau douce*. Voyez *ce mot*. On remarque au Cabinet du Jardin du Roi, dans un petit bocal, un petit morceau de corail rouge, où l'on voit diſtinctement les Polypes blancs, qui ſe détachent ſur ce fond rouge.

On verra au mot *Polype d'eau douce* la maniere de ſe nourrir, de croître, de ſe multiplier de ces inſectes, qui vraiſemblablement eſt la même que celle des Polypes de mer, ſuivant les obſervations de M. Ellis. La réunion de ces deux articles donnera l'hiſtoire de ces ſingulieres productions de la nature. On va conſidérer les diverſes eſpeces de corallines.

Corallines véſiculeuſes. Ces corallines ſe diſtinguent par leur ſubſtance, qui approche de celle de la corne, & par des branchages, qui ſont autant de tuyaux, diſpoſés de façon qu'ils paroiſſent former une très jolie plante. La plûpart de ces corallines ont leurs branches dentelées, comme les feuilles des mouſſes. Dans certains tems de l'année on les trouve chargées de petits corps, qui, vus au microſcope, paroiſſent comme autant de *véſicules*. Quelques Auteurs, faute d'avoir examiné ces corallines animées, dans les eaux de la mer, avoient pris ces véſicules pour des ampoules flottantes qui ſoutenoient les corallines ſur l'eau, ſemblables en cela à celles de l'*Aciniaire* & du *chêne de mer*. Les obſervations de M. Ellis lui ont appris que ces *véſicules* ſont les matrices ou habitations de jeunes Polypes, qui ſortent du corps de leur mere, comme ceux d'eau douce, avec cette différence, que les corps des Polypes marins ſont à l'abri ſous cette couverture *véſiculeuſe*. Lorſque le jeune Polype a pris un certain accroiſſement, le ſommet de la *véſicule* commence à s'ouvrir; l'animal s'avance en-dehors; & déployant ſes bras, cherche de tous côtés ſa nourriture; au moindre mouvement il ſe contracte & ſe retire au fond de ſa véſicule, qui ſe referme en même-tems. La forme des véſicules varie dans différentes eſpeces de corallines. Il y en a quelques-unes dont les véſicules ont un petit couvercle élaſtique, qui en ferme l'entrée auſſi-tôt que l'animal s'eſt retiré au fond. Lorſque les Polypes ont acquis un certain dégré de force, les véſicules ſe détachent comme les petales des fleurs.

Parmi ces corallines véſiculeuſes, il y en a d'une très jolie forme. L'une, que l'on nomme la *Queue d'écureuil*, forme un jet droit, garni d'une touffe épaiſſe de branches placées en ſpirale comme ſur le pas d'une vis, & qui environnent la tige depuis ſon ſommet juſqu'à la racine. Les véſicules d'une autre eſpece, groſſies au microſcope, ont la figure d'une fleur de lis ou d'une *pomme de Grenade* qui commence à s'ouvrir; ce qui lui en fait donner le nom. Une autre eſpece, qui eſt très rare, & qui croît à la hauteur de dix à douze pouces, a mérité par ſa forme élégante le nom de *Queue de faiſan*. Les articulations de la coralline que l'on nomme *Fil de mer*, & qui ſe trouve ſur les côtes d'Angleterre, ſont formées d'une matiere élaſtique; ce qui les rend très propres à réſiſter à la violence des vagues. Ses véſicules, placées ſur des pédicules faits en forme de vis, cédent aiſément à l'effort des ondes ſans en être endommagées.

Corallines tubuleuſes. La ſubſtance de ces corallines eſt de corne élaſtique ; ce ſont de ſimples tubes qui croiſſent appliqués les uns aux autres ; ces corallines ſont garnies de branches, mais elles n'ont point de véſicules. Il y a des corallines qui reſſemblent à des tuyaux de paille d'avoine longs de cinq à ſix pouces : c'eſt à leur ſommet que ſe trouvent les Polypes ornés de crêtes garnies de plumes. Il y en a dont les Polypes ſont d'un rouge cramoiſi le plus éclatant. On peut regarder cette eſpece de coralline comme la plus ſimple de toutes, & en partant de celle-là, ſuivre toutes les autres, à travers la variété infinie de leurs formes, & remonter juſqu'à la plus parfaite de toute l'eſpece.

On peut remarquer que les *polypes de mer*, deſtinés par la Nature à vivre dans le ſein des flots agités, & au milieu d'un peuple d'ennemis de tout ordre, ont été pourvus de ce qui étoit néceſſaire à leur conſervation. Ils ſont fixés par leur baſe ſur des corps ſolides, & armés d'une enveloppe d'une matiere dure ou ſemblable à de la corne ; précaution inutile pour les polypes d'eau douce, qui vivent dans les eaux tranquilles des étangs & des foſſés.

Corallines celluleuſes. La ſubſtance de ces corallines eſt cruſtacée, caſſante & tranſparente : groſſies au microſcope, elles paroiſſent toutes couvertes de petites cellules très minces, où logent de petits animaux joints enſemble. M. Ellis s'eſt aſſuré, par pluſieurs obſervations, que dans cette eſpece il y en a qui ſe métamorphoſent en corps teſtacées de la forme des *limaçons* ou des *nérites* ; mais ils reſtent attachés à leurs cellules par un ligament umbilical, juſqu'à ce qu'ils puiſſent pourvoir eux-mêmes à leur ſubſiſtance. On peut penſer qu'ils ſe multiplient en répandant leur frai par toute la coralline. Il y a auſſi dans cette claſſe, beaucoup de variétés pour les formes.

Corallines articulées. Ces corallines ſont formées d'une matiere pierreuſe ou crétacée & caſſante, dont la ſurface eſt couverte de cellules de polypes. Les articulations de ces corallines ſont unies l'une à l'autre par une membrane rude & pliante, faite d'une infinité de petits tubes de la même nature, & joints étroitement enſemble. Comme ces tubes ſont très plians dans l'eau, ils cedent ſans ſe rompre à l'agitation des flots. Lorſqu'on met ces corallines dans le vinaigre, l'acide diſſout la matiere crétacée, & laiſſe en entier l'autre partie, qui forme non-ſeulement les ligaments des articulations pierreuſes, mais qui ſert encore de fondement aux cellules de ces articulations. Les corallines de ces eſpeces ſont de la forme la plus élégante. Il y en a de blanches, de rouges, de vertes & de cendrées : elles ont toutes de commun, que lorſqu'on les laiſſe expoſées à l'air & au ſoleil, elles deviennent blanches.

Les corallines articulées de nos climats ſont ſi denſes, & leur ſurface eſt ſi unie, qu'on peut à peine en découvrir les pores à l'aide du microſcope. Celles des climats plus chauds ſont généralement d'un tiſſu plus lâche : les cellules & les tubes, qui uniſſent les articulations, ſe voient à l'œil ſimple. Lorſque la matiere crétacée eſt diſſoute, on apperçoit les petits tubes qui

répondent à la ſurface des articulations, où ils ſont terminés en petites coupes, qui, jointes enſemble par les côtés, repréſentent au naturel les gâteaux des abeilles. Le ſommet de chacune de ces coupes répond à un pore de la ſurface crétacée.

Litophytes ou *Faux Coraux.*

Litophytes ou *Kératophytes.* Noms différents, que l'on donne à l'ouvrage d'eſpeces de polypiers, de la nature de l'ortie de mer. Les litophytes, au premier coup d œil, paroiſſent conſiſter en une ſubſtance qui tient en partie de la nature du bois ou de la corne, & en partie de celle de la pierre; ce qui les a fait appeller par quelques-uns, *fauſſes plantes marines.* On y obſerve, comme dans les coraux, un tronc, des tiges, des ramifications qui ſont tellement entrelacées dans certaines eſpeces, qu'elles ont la forme d'un filet : cette diverſité de formes leur a fait donner auſſi les noms d'*éventail de mer*, de *plumes de mer*, & autres noms analogues à leur forme.

Les rameaux principaux de litophytes paroiſſent tous compoſés de fibres longitudinales, étroitement ſerrées les unes contre les autres : la même organiſation ſe retrouve juſques dans les plus petites ramifications qui ſont flexibles. Lorſqu'on en coupe tranſverſalement un tronc principal, on obſerve que tous ces tubes ſont placés en rond autour du centre du tronc, à-peu-près de même que les anneaux circulaires qui ſe forment dans le bois. Cette ſubſtance, qui n'eſt pas ſi dure que le corail, paroît tenir de la nature de la corne : elle en donne l'odeur lorſqu'on la brule, ce qu'on doit ſans doute regarder comme une des meilleures preuves que c'eſt une matiere animale. Toute ſa ſurface eſt recouverte de cellules pierreuſes, qui ſont la demeure des polypes; & cette même ſurface eſt ſouvent ornée des plus belles couleurs, jaune, violet, rouge, blanc, &c. Les *litophytes* reſſemblent donc au corail rouge, tant dans leur tiſſu, que dans les principes animaux que la Chymie en retire : la différence eſt, en ce que les tubes du corail ſe changent en une matiere pierreuſe; & ceux de l'autre, en une matiere cornée, de la nature de celle qui eſt connue communément ſous le nom de *Baleine.* Du reſte, c'eſt la même organiſation, & on voit que ces corps ſont peu éloignés l'un de l'autre dans la grande échelle de la nature. *Voyez* CORAIL.

Il eſt bon d'obſerver que les tubes longitudinaux des Lithophytes & des coraux, ne ſont point unis par des fibres ou tuyaux latéraux, comme les vaiſſeaux longitudinaux du bois; d'où il ſuit qu'il paroît que leur grande adhérence vient de la viſcoſité que répandent les Polypes. On remarque que les Lithophytes des climats les plus chauds, ceux des Indes occidentales, ſont même beaucoup plus durs que le bois; telle eſt l'eſpece, appellée improprement *corail noir*, *corail anthipates*, & qui n'eſt qu'un Kératophyte ou Litophyte noir, creux intérieurement, formé en couches, poli en ſa ſuperficie, nullement diſſoluble dans les acides, bruiant très bien ſans laiſſer de cendres comme les végétaux, mais ſeulement une matiere charbonneuſe

très friable, comme de la corne brulée : on en rencontre beaucoup près de l'Isle d'Amboine.

On trouve sur les côtes de Norvége les plus beaux litophytes : on en a vu qui avoient jusqu'à seize pieds de haut. Leur empattement sur les corps pierreux, est semblable à celui du corail, c'est-à-dire, que leur base n'est ni chevelue, ni fibreuse comme dans les végétaux, mais le plus souvent étendue en maniere de plaque ou de feuillet, qui, par sa surface assez large, comme garnie de suçoirs insinués foiblement dans les pores de leur soutien, embrasse fortement les corps sur lesquels ils ont pris naissance. On diroit quelquefois que cette plaque est un amas de cordons collés sur la surface des cailloux qu'ils embrassent.

Escares.

Escares, *Eschara.* Autres especes de polypiers, qui appartiennent proprement à la classe des *Millepores.* Ces polypiers ont une très grande ressemblance avec les feuilles des plantes nommées par les Botanistes, *Fucus* Leur caractere distinctif consiste en ce que les petites cellules, dont leur surface est parsemée, ressemblent, par leur arrangement, à une toile sur le métier.

On observe que dans ces escares, les rangs des cellules sortent de petits tubes, qui s'unissent ensemble & forment une sorte de tige qui, en s'élevant, se partage en feuilles étroites, dont les cellules sont disposées comme des rayons de miel. Ces especes de corallines, lorsqu'on les retire de la mer, sont d'un tissu mou & spongieux : elles répandent une forte odeur de poisson ; mais lorsqu'elles sont desséchées, elles deviennent semblables à de la corne ou à de certaines feuilles fanées.

Il y a aussi de ces Polypes qui environnent quelques *fucus*, & les enveloppent avec leurs cellules ; mais il ne faut point les confondre avec les *Escares* & les *Kératophytes.*

C'est dans le Cabinet du Jardin du Roi, qu'on a occasion d'admirer toute la richesse de la nature dans la variété des productions à Polypiers. Quelle diversité n'observe-t-on pas dans les formes, dans les organisations ! quelle finesse dans le *Rétépore dentelle !* quelle forme singuliere dans le *Chou de mer !* C'est dans cette même collection qu'on voit ces domiciles d'insectes dont nous avons parlé, ainsi que ceux que nous aurons occasion de citer en exemple, & une multitude d'autres sous des noms appropriés à leur forme ou à leur organisation, tels que l'*Astroïte cerveau* & autres. *Voyez* ces mots.

Eponges.

Éponge, *Spongia.* Substance légere, grisâtre ou jaunâtre, molle & très poreuse, qui s'imbibe d'une grande quantité d'eau à proportion de son volume. On avoit pensé, même avant Aristote, qui avoit rejetté cette idée, que ces corps étoient susceptibles de sentiment. On fut sans doute conduit à cette pensée par une sorte d'expérience. Les éponges étant le domicile des

polypes ou d'animalcules d'un ordre particulier, on ne peut pas douter que tant de milliers de petits animaux qui se retirent subitement & tous à la fois dans leurs cellules, ne fassent éprouver à la main qui veut arracher toute la colonie, une résistance d'une nature bien différente de l'impression que feroit sur elle un corps inanimé.

On ne remarque, dans les Eponges, d'autre organisation, que celle d'un tube creux, qui, par ses différentes inflexions, forme des figures très variées. Leur structure n'a pas encore été étudiée autant qu'elle pourroit l'être; c'est aux Observateurs des bords de la mer à nous en instruire. On trouve des Eponges qui ressemblent à de gros tuyaux, & d'autres à des ruches à miel, à des entonnoirs : on en distingue aussi de branchues, on les appelle *Eponges rameuses*. On retire des Eponges, par la Chimie, le même produit animal, que des *coraux* & des *corallines ;* ce qui prouve bien encore leur origine animale.

Les *Eponges fines* different de celles que l'on nomme *grosses Eponges*, parceque leur tissu est plus serré, & que leur pores sont plus étroits. Les meilleures & les plus fines ont une teinte de gris cendré. La préparation des Eponges consiste à les faire macerer dans l'eau douce pour les dépouiller de leur odeur marine : les Parfumeurs les font encore baigner à diverses reprises dans l eau rose, ou de fleurs d'oranges, &c. On les fait sécher autant de fois, enfin on les arrose d'un petit filet d'essence d'ambre. Ces sortes d'Eponges ont alors une odeur agréable quand on se lave.

Alcyons.

Alcyon, *Alcyonium.* Ce sont des productions marines, qu'on n'a encore pu rapporter à aucune autre classe. Elles sont principalement destinées à servir de nids & de matrice à des animaux de mer ; telle est la *Figue de mer*, qui, lorsqu'on l'ouvre, fait voir une multitude de petites particules jaunâtres, & qui contient une grande quantité de petits Polypes.

On met aussi au rang des *Alcyons* le *Raisin* ou la *Savonette de mer*, production marine, ainsi nommée de sa forme, & parceque les matelots en font usage pour se laver les mains en guise de savon. Elle est composée de petites vessies de la grosseur d'un pois, jaunes, rondes, appliquées ensemble en forme de boules. Ces vessies sont le frai ou les ovaires du *bucein commun*. Chacune d'elles contient plusieurs embrions de petits coquillages, qui, lorsqu'ils grandissent, forcent une porte en forme de valvule qui est à la vessie, & vont vivre au milieu des eaux. Le frai ou les ovaires du buccin de la Virginie, ont la forme des coquillages nommés *Patelles*, qui seroient enfilés comme un chapelet ; chacune des vésicules est pourvue d'une valvule, qui met les jeunes coquillages à l'abri de tout danger, & leur permet de sortir lorsqu'ils sont assez forts.

Les Alcyons faits en forme de petites coupes portées sur des pédicules, renferment quelquefois des œufs ; dans d'autres, on a découvert de petits

Pétoncles très bien formés. Peut-être pourra-t-on y découvrir par la suite de petits polypes, comme dans la *Figue de mer.*

Scolopendre de mer, qui construit des Coraux tubuleux.

Les Polypes ne sont pas les seuls insectes qui contruisent des especes de *coraux* & des *corallines tubuleuses.* On trouve souvent sur les bords de la mer auprès de Dieppe, après la marée, des masses de couleur de sable foncé, organisées d'un tissu cassant & poreux. La masse sabloneuse, représente de petits entonnoirs un peu applatis, placés obliquement les uns sur les autres; ces ouvertures se terminent en dedans par de petits tubes, qui sont le domicile de l'animal. On remarque sur la plupart des cellules un petit couvercle de sable, que les animaux forment vraisemblablement pour leur propre sureté & pour leur défense, lorsque quittant la partie ouverte de l'entonnoir, ils se retirent dans leur tuyau.

L'animal qui habite ces coraux tubuleux, est une espece de *Scolopendre*, qui ressemble à une *sangsue* étendue & applatie : sa tête est garnie de trois rangs ovales de plumes plates, fermes, que l animal agite à son gré, pour attirer la nourriture dans sa bouche.

Pour servir de récapitulation à ce que nous avons dit sur les *Coraux*, les *Escares*, les *Lithophytes* ou *Kératophytes*, les *Alcyons*, les *corallines*, & autres productions à Polypiers de cette nature, telles que les *Madrepores*, nous ajouterons les remarques que nous avons eu occasion de faire à ce sujet en visitant les différens parages des mers de l Europe. Sans prétendre rien ajouter aux découvertes de MM. Trembley, Peyssonel, Ellis, Donati, Réaumur & Bernard de Jussieu, nous attribuons aux Polypes, avec ces Philosophes, l origine des productions dont il est question. La répétition de leurs expériences, qui nous a réussi, est moins la preuve de notre assertion, que l'autorité de ces Savants Naturalistes. Que penser de l'opinion de quelques Modernes, qui, pour se ranger du parti de Tournefort, & faire végéter, avec ce Botaniste, tous les corps pierreux, disent que les coraux sont des plantes cryptogames, c'est-à-dire, de l ordre des plantes qui cachent leur fleur dans leurs feuilles ou leurs fruits ? Qui pourroit admettre aujourd'hui cette sorte de systême, puisqu'on ne trouve point de feuilles dans les especes de coraux, ni de fruits dans les Madrepores ?

Les Polypes, dont l'extrémité des branches de corail se trouve remplie dans la mer, & qui ont été autrefois regardés par M. de Marsigli comme des fleurs, sont donc des animaux qui laissent appercevoir des mouvemens & une apparence de vie, & qui sont capables d'avoir produit le corail. La seule difficulté qui nous reste à expliquer, c'est la maniere dont ces animaux ont formé un corps dur & roide, quelquefois perforé, quelquefois sans apparence de pores, & disposé en branches ou rameaux à la maniere des végétaux. Comment l'animal a-t-il pu pénétrer à volonté, sortir, habiter dans l'intérieur des branches ou entre l'écorce & la substance du corail ? Tels sont les problêmes que nous allons tâcher de résoudre.

On ſait que les *Polypes* ſont des inſectes qui vivent en maniere de république : ils ſe pratiquent chacun une cellule qui s'obſtrue bientôt par une matiere gélatineuſe, plus ou moins calcaire, qui exude de leur corps, de la même maniere que le *limaçon* laiſſe ſortir de ſon collier la ſubſtance néceſſaire à l'augmentation de ſa coquille. La ſeule différence eſt que le limaçon travaille à augmenter la capacité de ſa maiſon pour ſe couvrir ; au lieu que les Polypes, étant des animaux imperceptibles & foibles, n'abandonnent leur premiere demeure, que quand elle eſt preſque pleine. Ils jettent les fondations d'une deuxieme ſur la premiere, & bâtiſſent ainſi de ſuite. L'ouvrage ſe continue toujours par *juxta-poſition*, & non par *intus-ſuſception*, comme dans les végétaux. L'extrême multiplication & l'eſpece de palingénéſie dont ces petits animaux Polypiers ſont ſuſceptibles, obligent les derniers venus ou reproduits à s'étendre, à former de petites colonies à part ; ce qui produit les branches dans les coraux, les Madrepores, &c. Le trop grand nombre d'habitans détermine les deux tiers d'entr'eux à ſe diſperſer ailleurs, à former de nouveaux travaux ; il en reſte ſeulement quelques uns qui prolongent l'édifice ou la tige primitive. Ces Polypes ſont différens d'une autre eſpece, paraſyte ou ſimple locataire, laquelle habite ſous l'écorce tartareuſe, qui recouvre le corail & tant d'autres corps marins. Elle en ſort quand elle veut : on apperçoit ſes cellules en maniere de proéminences. Voilà ſans doute l'eſpece d'animaux qui aura induit en erreur quelques perſonnes, & qui leur aura fait ſoupçonner que tous les Polypes qu'on découvre ſur les coraux & les Madrepores, n'y ſont pas plus néceſſaires que les *Bernards l'Hermites*, qui vont ſe nicher dans les coquilles vuides des limaçons ou des buccins.

Une des objections les plus importantes qu'on m'ait faites, c'eſt de demander ſi le corail dont on auroit ôté l'écorce & ſéparé le pied, pouvoit vivre, parceque c'eſt le ſeul moyen de ſavoir s'ils ſont néceſſaires à cette prétendue plante, & juſqu'où elle eſt redevable de ſa formation aux Polypes ? Voici ma réponſe. Il eſt connu par les différentes pêches du *corail rouge* dans la Méditerranée, & du *corail blanc* dans la Mer Baltique, qu'on retire ſouvent ces corps ſans écorce, ſéparés depuis longtems de leur pied, & auxquels on trouve des Polypes encore adhérens ; ainſi le pied ne ſert que de baſe & d'appui au corail, & l'écorce me paroît abſolument inutile aux divers coraux : elle n'eſt peut-être pas même l'ouvrage des Polypes. Peut-être n'eſt-ce qu'une ſorte de tartre marin & limoneux : il n'a pas les mêmes propriétés du corail ; celui-ci eſt calcaire ; l'enveloppe au contraire eſt inattaquable aux acides, elle ne fait que s'y amollir comme dans tous les fluides ; en un mot, elle me paroît différer abſolument des *Titano-Keratophytes*, ou écorces formées d'un amas immenſe de petits Polypes morts & deſſéchés dans leurs cellules, & qui recouvrent certaines eſpeces de Lithophytes.

Voici une autre objection plus forte encore contre le ſyſtême qui établit les corallines, les Eponges, les Alcyons, les Eſcares, &c. comme pro-

ductions à Polypiers : c'eſt qu'il ne ſeroit pas poſſible, dit-on, que tantôt une même coralline fût l'ouvrage uniforme de différentes eſpeces de Polypes, & tantôt que la même eſpéce de Polypes conſtruisît des corallines de formes différentes ; car on trouve, en effet, les mêmes ſortes de Polypes ſur des eſpeces de corallines qui ſe reſſemblent très peu. Je dirai, pour répondre à cette objection, que dans le nombre des cinquante-trois ſortes de corallines, dont M. Ellis a parlé dans ſon Eſſai, il y en a qui ſont ſouvent habitées & viſitées par pluſieurs Polypiers vagabonds, qui ne participent point au travail qui ſe fait dans ces corallines qu'ils ne font que viſiter ; mais qui deviennent, au contraire, habiles ouvriers dans leurs travaux propres. Par exemple, les Polypes des *corallines à collier*, ceux de la *Main de mer* paroiſſent les mêmes : ces premiers ont cependant un plus grand nombre de bras ou rayons, & un plus grand nombre de griffes que les autres. Si leurs habitations ſont aſſez voiſines les unes des autres, comme il ſe rencontre très ſouvent, les Polypiers de la coralline à collier, d'ailleurs très actifs, venant à ſortir de leurs cellules, & à viſiter celles de leurs voiſins, y demeurent ſans y travailler ; ceux de la Main de mer en font de même à l'égard de la coralline à collier ; il en eſt ſans doute de même pour les autres *corallines ſertulaires* (à articulations applaties). Il n'y a donc rien d'étrange d'admettre, pour la conſtruction des coraux, des madrépores, &c. que les polypes n'ont pas beſoin de faire un ſeul corps avec ces matieres. Si quelques-uns, comme je le viens d'expoſer, ſont domiciliés & fixés ; les autres ſont vagabonds, & ne tiennent nullement à leur domicile. Les polypiers, inſtrument des productions dont nous venons de faire mention, bâtiſſent le plus ſouvent en contre-bas. Chacune de ces productions a eu ſon eſpece particuliere d'ouvriers : le corail eſt donc l'ouvrage d'une ſeule famille, & le corail n'eſt en ce ſens qu'un aſſemblage de cellules bâties par ces petits animaux. L'ouvrage eſt aux polypiers, ce que le *guêpier* eſt aux guêpes : tel bâtit à réſeau ou à filet ou à mailles, un autre à cellules rondes ou hémiſphériques, ou en ſtelloïdes, ou en feuillets, ou à petits trous ſymétriques, ou en entonnoir. De-là la différence de configuration dans leurs travaux. Doit-on être étonné de trouver dans la mer le bout des coraux encore mols, puiſque ces bouts ſont le dernier période du travail des inſectes, & le prolongement d'un corps qui s'accroît fort vîte, & qui ne prend de dureté & de conſiſtance qu'à meſure que les inſectes veulent aggrandir ou plutôt renouveller leurs alvéoles ou habitations ? La charpente en eſt mucilagineuſe, cartilagineuſe, & étayée, conſolidée par des parties calcaires, mais qu'on peut déſunir par l'adminiſtration de l'acide nitreux affoibli : c'eſt alors qu'on ne peut voir, ſans admiration, tout cet ouvrage organiſé devenir ſuſceptible d'être plié & chiffoné en tous ſens, & conſerver cependant toute ſa régularité. Ce qui vient d'être dit, peut, juſqu'à certain point, s'appliquer à la formation & à la nature des coquilles des perles, peut-être à la coquille de l'œuf, des os, & entierement à la bizare conſtruction du corail articulé, qui ſemble formé, tantôt par le polypier

lypier du corail, & tantôt par celui du lithophyte, comme si chacun de ces animaux devoit enter l'un sur l'autre respectivement leur ouvrage, &c. Cette sorte de corail est ou blanc, & se trouve communément sur les parages de la Jamaïque, ou rouge, & se rencontre abondamment dans les grandes Indes.

Il n'y a que les lithophytes ou kératophytes qui ne produisent pas sensiblement d'effervescence avec les acides, comme ne contenant que peu ou point de parties calcaires. D'ailleurs leur substance convient avec la matiere mollasse des madrépores : elle brule également, comme de la corne, en exhalant une odeur fétide urineuse, en un mot une odeur de plumes ou de baleine brulée.

CORALLOIDES. On donne ce nom à des productions en forme d'arbrisseau, qui se trouvent dans la mer contre les rochers, & qui sont plus ou moins dures : elles différent en grandeur, en couleur & en figure : elles sont toujours étendues en branches comme les coraux & les madrépores.

CORBEAU, *Corvus*. Oiseau de moyenne grandeur, connu parmi le peuple sous le nom de *Colas*. Il a le bec robuste, gros, pointu, un peu voûté & très noir ; les narines entourées de poil, la langue large & fendue ; tout le corps noir, avec une certaine couleur bleue luisante, qui se remarque sur-tout à la queue & aux aîles ; le ventre tirant sur le brun ; le milieu du dos revêtu seulement de duvet ; les aîles & la queue longues ; les ongles crochus, grands, principalement ceux de derriere ; le pied écailleux & noirâtre.

Cet oiseau pousse un croassement épouventable : il a le gosier dilaté au-dessous du bec, ce qui forme une poche, dans laquelle il porte sa nourriture. Il vit très long-tems, mange de tout, grains, insectes, charogne de quadrupedes, de poissons, d'oiseaux : il prend même des oiseaux vivans dans les basse-cours à la maniere des oiseaux de proie. Le jeune corbeau se peut apprivoiser & dresser pour la fauconnerie : on lui apprend à parler. Le corbeau se rencontre par tout pays : il est hardi & doué d'un odorat exquis ; il ne craint ni le froid ni le chaud. Cet oiseau est naturellement voleur. Il fait son nid dans les forêts épaisses, sur les arbres les plus élevés, ou dans de vieilles tours, au commencement de Mars ; les femelles pondent, quatre, cinq & jusqu'à six œufs, qui sont d'un verd pâle, tirant sur le bleu, tachetés de raies noirâtres : les petits s'appellent *Corbillards*. Le mâle marque un grand amour pour la femelle : il prend soin de la nourrir & de l'engraisser dans le tems de l'incubation ; ils se caressent mutuellement bec à bec, comme font les pigeons avant de s'accoupler.

En Angleterre il est défendu de faire aucune violence au corbeau, parce-qu'il mange les charognes terrestres & des rivages, qui pourroient empuantir l'air. On le respecte aussi en Suede : il est très estimé dans les Indes. Mais en revanche dans l'Isle de Féroë, où il est de tous les oiseaux de proie le plus redoutable aux brebis, on lui fait la chasse ; & il est d'usage qu'à certain jour de l'année, chaque habitant apporte à la Chambre de Justice un

bec de *corbeau*. On fait un monceau de tous ces becs, on y met le feu, & il y a amende pour ceux qui ne fournissent pas leur contingent. Les corbeaux multiplient effectivement beaucoup dans les déserts & sur les rochers de l'Islande : on y en voit quelquefois de tout blancs. Ces terribles oiseaux se jettent impitoyablement sur les petits agneaux ; & après leur avoir crevé les yeux, pour les empêcher de se sauver, souvent ils les ont mangés avant que les paysans, qui sont toujours au guet, soient arrivés au secours : s'ils arrivent assez tôt pour chasser le *corbeau*, l'agneau n'en est pas moins aveuglé ; & comme dans cet état il ne sauroit trouver sa nourriture, ils le tuent & l'écorchent sur-le-champ. C'est de-là que viennent ces fourrures ou petites peaux douces qu'on trafique en Dannemark & dans le pays de Holstein, sous le nom de *Sma-asken*, & qui sont beaucoup en vogue parmi les gens du médiocre état. Le corbeau a pour ennemi le milan. Son vol est pesant : ses pennes servent à faire des touches pour frapper les cordes des épinettes, & aux Artilliers pour empenner les traits. Par-tout où le corbeau est établi, la corneille ni les oiseaux de son espece n'y peuvent prétendre aucune possession. Les seuls pauvres gens mangent la chair du corbeau : on prétend que les petits, calcinés au sortir du nid, produisent un excellent spécifique pour le mal caduc.

Il y a plusieurs sortes de corbeaux, dont parlent les Naturalistes : savoir, le *corbeau à collier*, qu'on soupçonne être une espece de *vautour*. Voyez *ce mot*.

Le *corbeau hupé*, dont les griffes sont très fortes, & le plumage varié de verd, de bleu doré ; le *corbeau des Indes*, dont le plumage ressemble à celui du *coq d'Inde ;* le *corbeau rhinoceros ;* le *corbeau rouge*, qu'il ne faut pas confondre avec le *choucas rouge ;* le *corbeau des bois ;* le *corbeau de nuit*, dont le cri est si désagréable, qu'on croit entendre un homme qui vomit ; le *corbeau aquatique*, qui est le *cormoran*. Voyez *ce mot*. On trouve en Suisse des corbeaux blancs, & l'on voit actuellement dans le Jardin du Palais Royal une espece de corbeau noir à bec & pattes rouges.

CORBEAU DE MER. *Voyez* FOU.

CORBEILLE. Nom donné à un beau coquillage bivalve de la famille des *cœurs*. Voyez *ce mot*.

CORCHORE, *Melochia*. Plante forr jolie & cultivée avec soin dans les jardins en Egypte & en Judée. Sa tige est haute d'un pied & demi : ses feuilles sont alternes, & semblables à celles de la mercuriale ; ses fleurs jaunes & petites, à cinq feuilles, & disposées en rose : il leur succede des fruits ronds, qui renferment de petites graines cendrées, & d'un goût visqueux. Les Indiens mettent le corchore au nombre de leurs plantes potageres : en Médecine elle a les mêmes propriétés que la guimauve.

CORDILE. *Voyez* THON.

CORDYLE, *Cordylus*. Lézard d'Amérique, qui devient très gros & très grand. En général cet animal tient du crocodile & de la salamandre, par la tête & sa gueule très fendue ; il a la figure de la tortue : ses yeux sont

grands & brillans ; le trou des narines petit & rond ; la langue fourchue : ses pattes de devant & de derriere se terminent en cinq doigts, armés de griffes crochues & pointues, & séparés comme ceux des lézards ; son col est court & gros ; son corps est large & plat, couvert d'écailles dures, minces & jaunes-brunâtres, ou d'un verd surdoré ; le dessus de sa grosse queue est hérissé jusqu'au bout d'une crête dentelée comme une scie : les autres écailles sont osseuses. On appelle le cordyle *Fouettequeue*, *Caudiverbera*, parcequ'il frise & entortille sa queue en fouettaat continuellement de côté & d'autre. Cet animal est fort colere. Quand on le touche, ses yeux étincellent, & dans ce même tems il enfle comme un sac la peau de sa gorge. Ses dents sont tranchantes : sa vie est fort dure ; & l'unique moyen de lui faire lâcher prise, quand il mord, c'est de lui enfoncer quelque chose de pointu dans les narines ; car aussi-tôt qu'il est touché dans cet endroit, il répand quelques gouttes de sang, & meurt.

La chair du cordyle est estimée d'un aussi bon goût que celle de la poule. Cet animal est amphibie & ovipare : il se sert de ses pieds & de sa queue pour marcher, grimper, nâger, & frapper tout ce qu'il approche.

On voit sur les côtes d'Afrique un *cordyle* de couleur bleue, & à queue épineuse ; il a, comme le précédent, proche de la gueule, une ouverture, sous laquelle sont les ouies : la gueule est couverte d'écailles, rangées en forme de tuiles.

CORIANDRE, *Coriandrum*. C'est une plante qu'on cultive dans les champs aux environs d'Aubervilliers, près Paris, & autres lieux voisins. Sa racine est petite, simple & blanche ; sa tige est haute d'un pied & demi, ronde, grêle & rameuse ; ses feuilles inférieures sont comme conjuguées, arrondies, dentelées ; les supérieures plus profondément découpées, & divisées en lanieres fort étroites ; ses fleurs sont au sommet des rameaux, disposées en parasol, de couleur de chair, composées chacune de cinq feuilles, rangées en rose : leur calice se change en un fruit composé de deux graines rondes, vertes d'abord, ensuite jaunâtres.

L'odeur de toute la plante est aromatique, forte, désagréable : quand on la brise entre les doigts, elle rend une puanteur insupportable, approchant de celle de la *punaise*, & portant à la tête ; mais elle s'adoucit avec le tems ; & acquiert une saveur suave & agréable. Il n'y a que la graine qui soit aujourd'hui chez nous d'un usage familier ; car la plupart des Arabes & des Grecs lui attribuent une vertu froide, narcotique, étourdissante, destructive, notamment au suc de la feuille, qui, pris en breuvage, est, selon eux, un aussi grand poison que le suc de la ciguë. Tragus avertit aussi les Droguistes de ne jamais vendre, à qui que ce soit, cette graine, sans être préparée avec du sucre, ou macérée dans le vinaigre ; à moins, dit-il, qu'ils ne veulent vendre du poison à la place de remede : mais l'expérience a détruit depuis long-tems ce préjugé. Les Egyptiens font même un usage singulier de cette plante verte : les Espagnols en prennent fréqnemment dans leurs cordiaux : les Hollandois en mêlent dans leurs aliments. Toutefois

l'on n'en doit uſer que modérément, & deſſéchée. C'eſt un bon carminatif & ſtomachique : elle donne bonne haleine. On l'emploie dans l'eau clairette ou le roſſolis des ſix graines, dans la bierre, dans l'eau des Carmes, & dans l'eau de miel royale. On la couvre de ſucre chez les Confiſeurs pour en faire de petites dragées.

CORIS ou CAURIS. *Voyez* à l'article PORCELAINE.

CORLIEU ou COURLIS, *Numenius.* Oiſeau ſcolopace, c'eſt-à-dire à long bec, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces. Il y a le *grand courlis*, le *petit courlis*, le *corlieu blanc*, le *corlieu brun*, le *corlieu rouge*, le *corlieu noir*, & le *corlieu de plaine.* Comme tous ne different les uns des autres que par la grandeur ou la couleur, tant mâles que femelles, nous ne décrirons que la premiere eſpece. Cet oiſeau tient ſon nom de ſon chant, car en volant il prononce *corlieu.*

Le grand *corlieu* eſt de la grandeur de l'*aigrette :* ſon bec eſt long d'un demi-pied, & voûté en faucille; ſon col eſt longuet, gros & bien emplumé : la couleur de cet oiſeau eſt griſe, marquetée de brun; le deſſous du ventre eſt blanchâtre, moucheté de noir; ſa queue eſt courte & bigarrée; il a quatre doigts à chaque pied, dont celui de derriere eſt fort court : la moitié de la cuiſſe, au-deſſous du genou, eſt toute dénuée de plumes, comme à tous les oiſeaux de marais. Il eſt haut monté ſur ſes jambes.

Cet animal habite les marais; il court avec vîteſſe, il vole en troupe, & ſe nourrit dans les prairies humides de petits vers qu'il tire de terre avec ſon bec fort effilé & arqué. Il pond quatre œufs au mois d'Avril : ſa chair eſt d'un goût ſauvageon, mais aſſez bonne.

CORMIER, ou SORBIER, ou COCHESNE, en latin *Sorbus.* C'eſt un de nos beaux arbres de forêts, qui ſe plaît dans les climats tempérés de l'Europe. Ses racines ſont groſſes, & s'enfoncent plus qu'elles ne s'étendent; ſon tronc eſt droit, uni, long, & d'une groſſeur bien proportionnée à ſon bois, dont l'accroiſſement eſt fort lent, & eſt très dur, compact & rougeâtre : ſes branches qui ſe ſoutiennent & ſe raſſemblent, forment une tête aſſez réguliere : lorſqu'elles ont un pouce de diametre, elles ſont marquetées de taches blanchâtres qui s'étendent & couvrent le bois lorſqu'il devient de la groſſeur du bras; mais dès qu'il prend plus de volume, ſon écorce rembrunit par les gerſures qui la déchirent & la font tomber par filandres. Ses feuilles ſont oblongues, crenelées, blanchâtres en-deſſous, ſtiptiques, rangées par paires ſur une côte, comme celles du frêne, garnies de ſtipules à leur inſertion ſur les branches. Ses fleurs ſont petites, blanchâtres, en roſe, diſpoſées pluſieurs enſemble : il leur ſuccede des fruits qui different un peu de forme & de couleur dans les diverſes eſpeces.

Voici le détail de ces différentes eſpeces ou variétés du cormier les plus connues juſqu'à préſent. 1°. Le *cormier franc;* c'eſt celui que l'on trouve plus communément dans les enclos. 2°. Le *cormier à fruit en forme de poire*, 3°. ou en *façon d'œuf.* Les fruits de ces deux dernieres eſpeces ſont les plus âpres & les plus auſteres de tous. 4°. Le *cormier à fruit rouge* ou *rougeâtre.*

Ce fruit eſt plus gros & d'un meilleur goût que ceux des eſpeces précédentes. Il y en a une eſpece dont le fruit eſt rouge auſſi ; mais très petit, peu moëlleux, tardif & d'un mauvais goût. 5°. Le *cormier du Levant à feuille de frêne*. Cette eſpece eſt fort rare. Tournefort l'a trouvée dans le voyage qu'il a fait au Levant. Quelquefois le fruit en eſt jaunâtre. 6°. Le *cormier ſauvage* ou *des Oiſeleurs*. Celui-ci eſt exactement une eſpece (car les autres ne ſont que des variétés occaſionnées par la différence des climats ou des terreins). Ce cormier eſt petit. Ses feuilles ſont hâtives & vertes : ſes fleurs, diſpoſées en ombelles, ſont plus blanches & plus belles ; ſes fruits ſont des baies d'un rouge jaunâtre, & ſervent particulierement à piper les oiſeaux, qui en font leurs délices. Il réſiſte dans des climats froids, & juſques dans la Laponie. C'eſt-là le véritable *ſorbier*.

Les Bucherons nomment *cormieres* ceux dont les fruits ſont ſemblables à de petites poires de couleur un peu rouge, & *cocheſnes* ceux dont les fruits ou baies ſont d'un beau rouge orangé, & raſſemblés par bouquets. Les cormiers aiment une terre ſubſtantielle, & font un très bel effet dans les boſquets du printems, par la multitude de leurs fleurs d'un blanc ſale & en bouquets. On les multiplie à merveilles de pepins de cormes, & on les conduit comme les plants de poirier. Mais comme tout eſt conſéquent dans les opérations de la Nature, la lenteur de l'accroiſſement de cet arbre influe auſſi ſur le tems de la production de ſon premier fruit, en proportion à-peu-près égale : ce n'eſt guere qu'après trente ans de plantation qu'il en rapporte. Nul doute auſſi que la dureté de ſon bois ne contribue à faire réſiſter cet arbre à toutes les intempéries des ſaiſons. Le grand hiver de 1709 ne porta aucun préjudice au *cormier*. Le plant de cormier réuſſit merveilleuſement à la tranſplantation : on en a vu réuſſir dans les plantations de M. de Buffon, en Bourgogne, qui avoient plus d'un pied de tour, & au moins vingt-cinq de hauteur ; mais il faut à ces arbres tranſplantés une demi-culture, telle qu'ils la peuvent trouver dans les vignes, les enclos, les terres labourables, &c. Le cormier ſe trouve plus fréquemment en Italie que nulle autre part.

Les cormes, ou fruits des cormiers, donnent une bonne nourriture aux bêtes fauves. Les fruits du cocheſne, ſuſpendus aux arbres en automne, attirent les grives. Ce fruit, avant d'être mûr, eſt aſtringent. On cueille en automne celui des cormiers cultivés ; on le laiſſe mûrir ſur la paille, & il eſt alors plus agréable que les *nèfles*. On peut retirer de ce fruit, par la fermentation, un cidre plus fort que celui des pommes. Nous diſons que le bois de cormier eſt le plus dur de tous ceux que fourniſſent les arbres de nos forêts : auſſi eſt-il recherché par les Menuiſiers, les Ebéniſtes, les Armuriers ; il eſt ſur-tout excellent pour les parties de machines expoſées à de grands frottements, telles que des pieces de preſſoir, des outils de menuiſerie, des chevilles de moulins, &c. Il a pour défaut d'être ſujet à ſe tourmenter un peu. Bien des perſonnes ſavent que l'on ſe ſert des rameaux de ſorbier dans la teinture noire commune ; mais bien peu ſavent que ce bois

ſeul ſuffit pour teindre du plus beau noir, & très durable. *Voyez Mém. de Suede*, *Vol. XV.* 1753.

CORMORAN, *Corvus aquaticus.* Oiſeau aquatique, & excellent pêcheur, qui eſt de la groſſeur d'une *oie.* La poitrine & le ventre ſont cendrés, & le corps noirâtre. Le cormoran eſt remarquable par un bec long, crochu à l'extrémité, dont les bords ſont tranchans, & dont il ſe ſert habilement pour attraper & retenir le poiſſon. On remarque dans le pied du cormoran une ſtructure extraordinaire : les quatre doigts ſont unis enſemble par trois membranes, ce qui donne à ces oiſeaux la facilité de voguer ſous l'eau avec une vîteſſe incroyable, au-lieu que les autres *palmipedes* n'ont que deux membranes qui joignent les trois doigts de devant. Un autre avantage qu'a le cormoran, c'eſt que ſes pattes ſont tournées en dedans, au contraire des autres animaux qui nâgent & qui ont des pattes de cette eſpece ; mais ce que dit Geſner, que les cormorans prennent quelquefois leur proie avec un pied, & l'apportent au rivage en nâgeant de l'autre, rend raiſon pourquoi les pattes de ces oiſeaux ſont tournées en dedans ; car au moyen de cette diſpoſition, une ſeule patte frappant l'eau, la pouſſe juſtement & directement ſous le milieu du ventre, & fait aller le corps de l'oiſeau droit ; au-lieu qu'une ſeule patte tournée en dehors, n'eût donné à l'eau qu'une impulſion oblique par rapport au corps, & par conſéquent le cormoran eût tourné en nâgeant, comme fait un bateau où l'on ne rame que d'un aviron. L'ongle du ſecond doigt de ces oiſeaux eſt dentelé comme une ſcie, ce qui lui donne encore la facilité de ſerrer & de retenir plus facilement le poiſſon dont les écailles ſont gliſſantes. Une autre ſingularité qui ne ſe trouve point encore dans un autre oiſeau, & que l'on rencontre dans le crâne derriere la tête du cormoran, c'eſt un petit oſſelet long de trois doigts, menu, en forme de poignard. Il eſt planté dans les muſcles du col.

Cet oiſeau, qui habite les côtes maritimes, plonge dans l'eau pour attraper le poiſſon. Lorſqu'il en ſaiſit quelqu'un avec ſon bec crochu, ſoit par le derriere, ſoit par le côté, comme il ne peut l'avaler commodément la queue la premiere, à cauſe des nâgeoires, des crêtes & des écailles qui l'empêchent d'entrer dans ſon goſier, il ne manque point, quand il en tient un dans ſon bec, de le jetter en l'air, en lui faiſant faire un demi-tour, afin que la tête retombe la premiere, & il les rattrape avec tant d'adreſſe, qu'il ne manque jamais ſon coup (raiſonnnement bien juſte, ſi c'eſt le raiſonnement d'un animal ; inſtinct inconcevable, ſi c'eſt un inſtinct !) Auſſi ſe ſert-on de ces oiſeaux pour la pêche. Le Pere le Comte dit qu'à la Chine on les dreſſe pour la pêche, comme on dreſſe ici des *chiens* & des *oiſeaux* pour la chaſſe. Un pêcheur peut aiſément en gouverner juſqu'à cent : ils ſe perchent ſur les bords du bateau ; & lorſqu'ils ſont arrivés au lieu de la pêche, au moindre ſignal ils partent tous, & ſe diſperſent ſur un étang ; ils cherchent, ils plongent, ils reviennent cent fois ſur l'eau, juſqu'à ce qu'ils aient trouvé leur proie : alors ils la ſaiſiſſent avec leur bec, & la portent incontinent à leur

maître. Quand le poiſſon eſt trop gros, ils s'entraident mutuellement; l'un le prend par la tête, l'autre par la queue, & ils l'amenent ainſi juſqu'au bateau, où on leur préſente de longues rames, ſur leſquelles ils ſe perchent avec leur poiſſon, qu'ils n'abandonnent que pour en aller chercher d'autres. On a la précaution de leur mettre un anneau de fer au bas du col, ou de leur lier le goſier avec une corde, de peur qu'ils n'avalent du poiſſon, & qu'ils n'aient plus envie de travailler. Ils peuvent avaler d'autant plus facilement un poiſſon d'une certaine groſſeur, que leur œſophage eſt fort membraneux, & ſuſceptible de ſe dilater beaucoup.

Outre la grande eſpece de *cormoran*, dont nous venons de parler, on en trouve une eſpece plus petite en Pruſſe & en Hollande. Ces oiſeaux ſont leurs nids non-ſeulement ſur les rochers du bord de la mer, mais auſſi ſur des arbres; ce qui, ſuivant quelques Auteurs, eſt particulier au *grand* & au *petit cormoran* entre tous les oiſeaux qui ont des membranes aux pieds. Ils ne laiſſent point manquer leurs petits de poiſſons de toutes eſpeces; car ces oiſeaux fréquentent indifféremment les eaux douces & les eaux ſalées. La chair du cormoran n'eſt pas excellente.

CORNALINE ou PIERRE DE SARDE, *Carneolus*. C'eſt une pierre peſante, d'un grain fin, demi-tranſparente, de la nature de l'agate, mais dont on la diſtingue facilement par ſon tiſſu, ſemblable à de la corne, & d'un rouge vif, ou de couleur de chair: on ne peut la confondre avec le jaſpe, quelque rouge qu'il fût, puiſqu'il eſt opaque; ni avec l'agate rouge, dont l'incarnat eſt lavé & comme éteint en comparaiſon de celui de la cornaline, qui cependant eſt ſuſceptible de toutes les teintes de rouge pur.

Comme la netteté de la couleur ſuppoſe toujours dans les pierres une pâte fine ou épurée, celle de la cornaline a en cela beaucoup de rapport avec celles de l'agate & de la ſardoine. Ainſi telle pierre dont la teinte tient du rouge & de l'orangé, rend la dénomination équivoque; mais on pourroit dire qu'elle ſeroit une *ſardagate*, ou moitié *cornaline*, & moitié *ſardoine*.

La couleur & la dureté des cornalines ſont peu conſtantes. Les Jouailliers nomment *cornalines orientales* & de *vieille roche*, celles qui ſont dures, également tranſparentes, & qui prennent un poli éclatant, de même qu'ils nomment *cornalines occidentales* ou de *nouvelle roche*, celles qui ſont tendres. Les plus parfaites approchent du *grenat* pour la couleur, & même pour la tranſparence. Ces cornalines ſont très rares: on prétend qu'elles ne ſe trouvoient qu'en Perſe, & qu'on n'en connoît plus aujourd'hui les carrieres. Les cornalines ordinaires viennent de l'Arabie & de l'Egypte.

Cornaline onyce, *cornaline œillée*, *cornaline herboriſée*. Les caracteres & les différences de ces eſpeces de *cornalines* ſont les mêmes que dans l'agate, en ſuppoſant le rouge vif, & toutes ſes nuances ſur un fond blanc ou blanchâtre. Les cornalines herboriſées ſont plus eſtimées que les *agates herboriſées*, parceque le rouge vif ſur un fond blanc, a plus d'éclat que le noir. *Voyez* AGATE.

On fait avec la cornaline des bagues, des cachets & d'autres bijoux semblables, qui sont aujourd'hui très à la mode, sur-tout quand on y remarque quelque accident singulier, ou qu'elle est assez dure pour recevoir la peinture à l'émail.

CORNE, *Cornu.* C'est ce corps organisé, dur & solide, qui croît sur la tête de quelques animaux à quatre pieds, & qui est une de leurs armes défensives & offensives. Les cornes varient pour la forme, quoique d'ailleurs elles soient toutes assez semblables pour l'organisation.

Le tissu de ce corps paroît composé de plusieurs filets, qui naissent par étage de toute la surface de la peau qui est sous la corne; ce ne sont que les productions des mamelons de la peau, ainsi que le prouve l'accroissement & le gonflement de la tige des *cornes de cerf.* Ces filets, soudés ensemble par une humeur visqueuse, forment autant de cornets de différentes hauteurs, enchassés les uns dans les autres; ce qui est cause que la pointe, composée de toutes ces enveloppes, est plus solide que la base. On peut satisfaire sa curiosité sur l'exactitude de ces détails, en examinant une corne sciée longitudinalement, & que l'on a fait bouillir. On verra que l'os cellulaire qui soutient la corne, & qui se trouve aussi scié selon sa longueur, est revêtu d'une membrane, parsemée d'un grand nombre de vaisseaux qui portent la nourriture à toutes les parties. Les sillons qui paroissent sur les cornes, semblent formés par le gonflement & la tension perpétuelle des veines & des arteres parsemées dans la peau dont elles sont recouvertes dans leur naissance.

L'accroissement des cornes se fait différemment dans les animaux à qui elles ne tombent point. L'apophyse de l'os du front qui sert de premiere base à la corne, & le péricrâne qui la couvrent, croissent & font croître la corne par plusieurs couches qui s'appliquent les unes aux autres, & qui forment une croute.

On a vu dans quelques parties du corps, par exemple, sur le front, s'élever quelquefois une excroissance dure, longue, pointue, ayant l'apparence d'une corne. Le cas le plus singulier de cette difformité, est celui d'un Paysan du pays du Maine, auquel, à l'âge de sept ans, il avoit percé une corne cannelée du côté droit de la tête, qui s'étendoit, en se recourbant, vers le côté gauche; ensorte que la pointe retomboit sur le crâne, si on ne l'eût coupée de tems en tems: il ressentoit alors de grandes douleurs, ainsi que lorsqu'on la touchoit. Ce malheureux, pour cacher sa difformité monstrueuse, s'étoit retiré dans les bois jusqu'à l'âge de trente-cinq ans, où le Maréchal de Lavardin étant à la chasse, le fit prendre, & le présenta à Henri IV; ensuite il fut donné en spectacle dans Paris à tout le monde. Cet homme, désespéré de se voir promener comme un ours, en conçut tant de chagrin qu'il en mourut bientôt après. *Voyez Mezerai* & l'*Histoire de M. de Thou, Liv. CXXIII.*

Ces sortes d'excroissances ne paroissent être que des productions des mamelons

mamelons de la peau. Il y a lieu de penser qu'on pourroit prévenir ces difformités dès leur origine : il ne s'agiroit que de frotter l'excroissance naissante avec de l'esprit de sel ; la racine s'en dessécheroit & tomberoit d'elle-même. Il paroît qu'il y a une sorte de différence dans la nature des différentes cornes des quadrupedes. La corne de cerf & du renne paroît se rapprocher plus de la nature osseuse de la défense du narwal & de celle de la vache marine, &c. La corne du bouc, du taureau, du bélier, se rapproche davantage de la nature de l'*ongle* des animaux & de l'écaille de la tortue. *Voyez* chacun de ces mots. L'ingénieux & industrieux Malpighi a le premier découvert, avant l'année 1675, (*voyez ses Epitres, pag. 21.*) l'origine, l'accroissement & la structure de la corne des animaux : ensuite l'illustre du Verney exposa le même méchanisme dans une lettre insérée dans le *Journal du 3 Mai 1689.* Il faut cependant convenir que depuis ce tems les Physiciens n'ont fait que jetter un coup d'œil trop superficiel & trop peu curieux sur les contours variés, la forme, la grandeur, la dureté, les usages, &c. des cornes des animaux.

La Nature a aussi donné des cornes dures & à pointe fine à quelques insectes. *Voyez* à la suite de l'article général INSECTE. On donne communément le nom de corne à ces especes de petits télescopes qui partent de la tête du limaçon & autres animaux semblables, & aux touffes de plumes qui s'élevent sur celle des chathuants & autres oiseaux, & enfin à l'ongle dur & épais qui regne autour du sabot du cheval.

On appelle *cornée* la tunique la plus externe, la plus épaisse, & la plus forte du globe de l'œil, & qui renferme toutes les autres parties dont ce globe est composé. *Voyez* ŒIL, à l'article des Sens, à la suite du mot HOMME. On donne le nom de *corne* à certaines substances metalliques unies à l'acide du sel marin. *Voyez* le *Dictionnaire de Chymie.*

CORNE D'AMMON, *Cornu Ammonis.* C'est une coquille fossile, contournée en spirales, applatie, semblable à des cornes de bélier. Il y en a de différentes especes : les unes sont unies comme les gros nautiles ; d'autres sont striées, tuberculées, épineuses, ombiliquées ou à oreilles ; plusieurs d'entr'elles paroissent superficiellement ornées d'arborisations. Ces arborisations ne sont qu'autant de sutures qui regnent dans l'intérieur, & par où s'unissent & se désunissent les parties vertebrées de ces coquilles qui sont concamérées, sans être pour cela cloisonnées ou chambrées, comme le sont quelques nautiles, avec lesquelles elles ont de la ressemblance. *Voyez* NAUTILE.

On rencontre beaucoup de cornes d'Ammon en Europe, c'est une des pétrifications les plus abondantes qui soient en France, notamment en Bourgogne près d'Agey ; dans les environs de Caen en Normandie, & entre Saint-Macaire & Marmande en Guyenne, où dans certains endroits la terre en est jonchée ; les chaussées, les grands chemins en sont en partie construits. Les bancs des carrieres de pierre & de marbre en renferment dans leur sein. Les cornes d'ammon sont aussi les plus nombreuses des pierres

figurées. Il y en a de grandeurs très différentes. Il s'en trouve qui ont jusqu'à une toise de diametre. On en a découvert dans des sables, qui sont si petites qu'on ne peut les appercevoir qu'à l'aide du microscope. Entre ces deux extrémités, il y en a une grande quantité de toutes les grandeurs. Ces sortes de fossiles, surtout ceux de la grande espece, ne sont communément que le noyau des coquillages proprement dits, mais dont on ne trouve plus les analogues vivans de l'espece. L'on a seulement des preuves incontestables qu'elles sont des coquilles du genre des *nautiles*. Voyez *Mém. de l'Acad. 1722, p. 237*. Lorsque ces pétrifications sont dépouillées de leur enveloppe nacrée, il arrive souvent qu'elles se revêtissent d'une croute pyriteuse qui a la couleur & le brillant d'un métal doré : c'est ce qu'on appelle l'*armature*. Ce faux brillant se détruit bientôt par le contact de l'humidité.

Quelques Auteurs prétendent que le *Salagramen* des Indiens, qui se trouve en Indostan, dans la riviere de Gandica, au Nord de Patna, est une sorte de corne d'Ammon vivante. Cette coquille est fort chere chez les Indiens. Les Bramines qui leur font un sacrifice tous les jours, en font un cas particulier, & les conservent dans des boîtes précieuses. On a nommé ce fossile *Corne d'Ammon*, à cause de sa forme, & parceque cette coquille étoit autrefois consacrée dans les dévotions qu'on faisoit à Jupiter Ammon; car les Anciens croyoient qu'elle avoit la vertu de faire expliquer les songes mystérieux.

CORNE DE CERF, *Coronopus*. C'est une plante dont on distingue deux especes, l'une domestique & l'autre sauvage. La premiere est cultivée dans les jardins potagers pour l'usage des salades. Sa racine est petite : elle pousse beaucoup de feuilles, si étroites, tellement découpées & comme nerveuses, qu'elles représentent de petits bois de cerf; & c'est de-là qu'est venu le nom de *Corne de cerf* : elles sont d'un goût astringent, mais agréable. Il s'éleve d'entre ces feuilles des tiges velues, hautes d'un pied & demi, portant des fleurs semblables à celles du plantain, & disposées de même.

La corne de cerf sauvage a des feuilles plus découpées, très velues, ressemblantes au pied d'une corneille. Ses tiges portent un épi également velu, où il naît des fleurs & des semences semblables aux précédentes. Sa racine est fibrée. Cette plante croît principalement aux lieux sabloneux proche de la mer : elle est vulnéraire, apéritive, & propre à arrêter les hémorrhagies.

CORNE DE CERF D'EAU. *Voyez* CRESSON SAUVAGE.

CORNE DU NARHWAL. *Voyez* au mot BALEINE à la description du NARHWAL.

CORNE. (Pierre de) *Voyez* PIERRE DE CORNE.

CORNÉE. *Voyez* à la suite des articles INSECTE & HOMME.

CORNEILLE, *Cornix*. Oiseau plus petit que le corbeau, & qui a le bec, les pieds & les jambes noirs, ainsi que tout le reste du corps. La corneille a la langue fourchue, les yeux grands, le plumage noir. Elle fréquente les bois, les campagnes, les bords des eaux, & vit de toutes sortes de substan-

ces animales & végétales. Elle fait ſon nid au haut des arbres, & pond cinq à ſix œufs d'un blanc bleuâtre. Les petits qui en écloſent ſont bons à manger. La femelle ſeule couve les œufs, & le mâle a ſoin de lui apporter de la nourriture pendant le tems de l'incubation. Ces oiſeaux volent en troupes : leur vol eſt rapide, & leur marche lente ; leur bec eſt ſi fort qu'il peut caſſer des noix. Ils font un grand dégat dans les terres nouvellement enſemencées. Voici la meilleure maniere de les détruire. On prend des freſſures de bœuf coupées par petits morceaux, que l'on mêle avec de la rapure de noix vomique ; on laiſſe le tout s'incorporer pendant vingt-quatre heures à froid : on répand à la pointe du jour ces morceaux de viande ſur les terres enſemencées : dès que les corneilles en ont mangé & que la viande eſt digérée, elles tombent mortes. On les prend auſſi à la glu : mais un des appas que les corneilles aiment beaucoup, ſont les feves de marais. On les perce quand elles ſont vertes, avec une aiguille ou épingle ſans tête qu'on laiſſe dans la feve, & en hiver on les répand ſur la terre : les corneilles ne les ont pas plutôt mangées & digérées, qu'elles languiſſent & meurent. Ces oiſeaux ſe retirent l'hiver dans les greniers, d'où les hiboux les chaſſent. Leur nourriture ordinaire ſont les charognes, les vers, les limaçons, les chenilles, les grenouilles, &c. Lorſqu'ils crient ou qu'ils croaſſent, ils font beaucoup de bruit.

Le nom de corneille eſt encore donné à d'autres eſpeces d'oiſeaux du genre des corbeaux ; tels que la *Corneille cendrée* ou *emmantelée* qui eſt granivore & ſujette à avoir des poux (c'eſt le *Bontecraye* des Belges), la *Corneille noire* ou *ſauvage* qui eſt le *Freux* ou *Grole*, la *Corneille de la Jamaïque* qui eſt très noire & fort criarde, la *Corneille des Indes* dont le plumage eſt ſemblable à celui du *Pigeon bizet*, la *Corneille pourprée*, la *Corneille Choucas* de Cornouailles, & la *Corneille des bois* des Cantons Suiſſes. On éleve toutes ces eſpeces de corneilles en cage, & on les nourrit avec du bled de Turquie, &c. Au Cap il y a des corneilles de mer, dont la chair eſt délicieuſe. Leurs plumes ſont noires & douces : on s'en ſert dans le pays pour garnir des lits & des oreillers. Quelques-uns prétendent que c'eſt une ſorte de Cormoran.

CORNETS, *Volutæ*. Coquillages univalves & operculés, du genre des *Volutes*. Voyez *ce mot*. Ces eſpeces de coquilles ſont des plus agréables & des plus précieuſes ; leur forme eſt en cône, & leur robe eſt toujours richement bigarrée de jolies couleurs. Il y a des cornets d'une ſeule couleur ; d'autres ſont cannelés ; d'autres entourés de lignes marquées par des taches, ou peints en ondes ou en réſeaux, ou entourés de bandes. Parmi ces coquilles on diſtingue le *Tigre jaune*, cornet rare par ſes taches blanches ſur un fond jaune, l'*Aîle de papillon*, la *Tinne de beurre*, l'*Amadis*, l'*Eſplandian*, l'*Amiral* & le *Vice-Amiral*, la *Flamboyante*, l'*Aumuce*, le *Pavillon d'Orange*, le *Spectre*, l'*Hébraïque*, le *Cierge*, la *Couronne Impériale*, le *Drap d'or*, la *Brunette*, &c.

CORNICHONS. *Voyez* au mot CONCOMBRE.

CORNOUILLIER ou CORNIER, en latin *Cornus.* Arbre dont on distingue plusieurs especes, notamment deux principales qui sont fort différentes entr'elles par le volume, la disposition des fleurs, la forme des fruits, la qualité du bois; mais que les Méthodistes ont toujours fait aller ensemble. Cette distinction principale se fait en *Cornouillier mâle* & en *Cornouillier femelle*; cependant ces caracteres se trouvent là faussement employés & induisent en erreur, attendu que chaque espece de ces arbres est mâle & femelle tout ensemble. Comme l'on doit donc se dispenser de conserver ces dénominations abusives, nous traiterons les prétendus *cornouilliers mâles* sous le simple nom de *cornouillier*; & ceux qu'on fait tout aussi mal-à-propos passer pour femelle, sous celui de *sanguin.*

Le cornouillier est un arbre d'une grandeur médiocre, assez commun dans les bois & dans les haies. Sa tige est tortue, courte, noueuse & chargée de beaucoup de rameaux. Son écorce, d'un gris roussâtre, se détache lorsque l'âge la fait gerser. Les feuilles qui ne paroissent que dans l'intervalle des fleurs aux fruits, sont d'un verd foncé, ovales, opposées, relevées en dessous de nervures très saillantes qui partent de la nervure du milieu, & vont circulairement se joindre à la pointe. Cet arbre fleurit dès le commencement du printems: il est si chargé de petites fleurs en rose, composées de quatre pétales jaunes & de fines étamines jaunâtres, qu'il en paroît tout jaune. A ces fleurs succedent des fruits approchans de l'olive, mais d'un beau rouge, mous, charnus, contenant un noyau divisé en deux loges qui renferment chacune une amande. Lorsqu'ils sont mûrs, on les appelle *Cornouilles.* On peut alors les confire comme l'épine-vinette, car ils sont fort aigrelets. On prétend que ces fruits verds peuvent être confits au vinaigre comme les olives.

L'accroissement du *Cornouillier* est si lent, qu'il lui faut quinze années pour prendre environ dix pieds de hauteur: aussi son bois qui est très dur, a-t-il les qualités de celui du cormier. Les intempéries des saisons ne sont point capables de retarder sa venue: il s'accommode de tous les terreins & de toutes les expositions. Cet arbre n'est pas sans quelque agrément. Sa fleur très hâtive, assez apparente, & de longue durée, son feuillage d'une belle verdure, qui n'est jamais attaqué des insectes, & qui souffre l'ombre des autres arbres, & la figure réguliere qu'on peut donner au *cornouillier* sans nuire à son fruit, doivent engager à l'employer dans quelque cas pour l'ornement, soit à des pallissades basses, soit en le mettant dans les remises. On peut multiplier le *cornouillier* de rejettons qui poussent au pied, & ce sera la voie la plus courte; ou s'en tenir à semer les noyaux des cornouilles. Quoique cet arbre n'exige point de culture, il n'est pas moins certain qu'il profite beaucoup mieux quand on le cultive, & que son fruit en devient plus gros, plus coloré, moins astringent & d'un meilleur goût.

Voici les différentes especes de cornouillier que l'on connoît à-présent. 1°. Le *Cornouillier Sauvage*; c'est celui que nous venons de décrire. 2°. Le *Cornouillier Franc*; c'est la même espece améliorée par la culture. 3°. Celui

à *fruit jaune ;* il eſt aſſez rare. 4°. Celui à *fruit blanc ;* il eſt encore plus rare, ſon fruit plus précoce & plus doux, mais plus petit. 5°. Le *Cornouillier du Levant :* ſon fruit qui vient rarement eſt cylindrique. 6°. Celui à feuilles de citronnier. 7°. Le *Cornouillier de Virginie* à feuilles tachées. 8°. Idem *à gros fruit rouge.* 9°. Idem *à grande fleur :* il n'a que ſept à huit pieds de haut, & eſt très commun dans les pépinieres autour de Londres où il eſt connu ſous le nom de *Dogwood de Virginie.* M. Miller dit qu'il ne l'a point encore vu porter de fruits en Angleterre. Ses fleurs reſtent ſix ſemaines épanouies & à ſe perfectionner : après ce tems, dit Catesby, il leur ſuccede des baies diſpoſées en grappes, qui ſont rouges, ovales, ameres, & qui en reſtant ſur l'arbre, ſont d'un auſſi bel aſpect en hiver, que ſes fleurs l'ont été au printems. Les fleurs de ce cornouillier ſont quelquefois rougeâtres, & leurs fruits tardifs. Il y en a qui demandent l'orangerie pour paſſer l'hiver.

Le *Cornouillier ſanguin* eſt un arbriſſeau très commun dans les bois, dans les haies, &c. L'écorce de ſes jeunes rameaux eſt d'un rouge vif & foncé. Sa fleur vient en ombelle : ſes baies ſont noires & huileuſes. Cet arbriſſeau ſe multiplie plus qu'on ne veut. Il y a auſſi des *cornouilliers ſanguins* à feuille panachée, à fruit blanc, à feuilles blanches, & à feuilles de laurier. Il y a encore uue eſpece de *Cornouillier nain de Canada* qui n'eſt preſque qu'une herbe qui ſera propre à faire des bordures ſi elle peut s'accommoder à notre climat.

CORNUPEDE, *Corniger aut Cornifer.* On donne ce nom à l'animal dont la tête eſt armée de cornes.

COROSSOLIER. *Voyez* à l'article CŒUR DE BŒUF & celui de CACHIMENTIER.

CORPS, *Corpus.* Eſt cette partie de l'animal compoſée d'os, de muſcles, de canaux, de liqueurs, de nerfs, &c. qui ſont le ſujet de l'Anatomie comparée. Il y a tant de diverſités dans la ſeule figure extérieure du corps des animaux, & ſur-tout des inſectes, qu'il ſeroit impoſſible d'épuiſer cette variété. *Voyez* les articles ANIMAL, QUADRUPEDE, HOMME, POISSON, OISEAU & INSECTE.

CORTUSE, *Cortuſa.* Plante aſtringente & vulnéraire, dont les feuilles ſont larges & découpées. Ses fleurs ſont ſemblables à celles de l'oreille d'ours, & purpurines. Sa racine eſt fibreuſe. Toute la plante eſt odorante : elle croît aux lieux ombrageux dans les terres argilleuſes.

CORU. Arbre du Malabar ſemblable au coignaſſier. Sa fleur eſt jaune & inodore : ſa feuille reſſemble à celle du pêcher. Son écorce eſt mince, légere, verte, & pleine d'un ſuc laiteux fort gluant, dont on fait uſage contre toute ſorte de flux. *Voyez Rai & James.*

COS. *Voyez* PIERRE A AIGUISER OU A RASOIR.

COSSON. Eſpece de Charenſon qui gâte les feves, les pois, & même les bleds. *Voyez* CHARENSON.

COSTUS, *Coſtus iridem redolens.* Sa racine eſt célebre dans les antidotaires des Pharmaciens. La racine du coſtus dont il eſt mention, eſt diffé-

rente du *Costus corticosus* qui est la canelle blanche. *Voyez* ce mot. Le costus des boutiques est une racine exotique, coupée en morceaux oblongs, gros comme le pouce, légers, poreux, & cependant durs, mais friables, un peu résineux, d'un goût âcre de gingembre mêlé de quelque amertume, aromatique, d'une odeur légere de violette, d'un jaune gris ou brun : elle est tirée d'un arbrisseau qui ressemble beaucoup au sureau, & qui croît abondamment dans l'Arabie heureuse, en Malabar, au Bresil & à Surinam : il porte une fleur odorante, que Linnæus dit être composée de trois feuilles avec un *nectarium*. Cette plante est le *Chiansou* des Chinois, le *Tsiava Kua* dont on trouve la description & la figure dans l'*Hort. Malabar, T. XI. pl.* 15. Margraffe pense que c'est le *Palo-Caatingua* du Bresil. Sa racine est mise au nombre des céphaliques : c'est un des ingrédiens de la grande thériaque d'Andromaque. M. Geofroi (*Mém. de l'Acad. des Scienc.* 1740, *pag.* 98) pense que l'aunée est une racine fort approchante du *Costus*; car étant choisie, bien nourrie, séchée avec soin & gardée long-tems, elle perd cette forte odeur qu'on lui connoît, & acquiert celle du *costus* dont on mange dans le pays les tiges fraîches pour les gonorrhées. On se sert des feuilles du costus appliquées extérieurement, pour guérir les coliques, & sur les yeux pour les fortifier

Le *costus* qu'on trouve dans les Cabinets des Curieux, est ou blanc tirant sur le rouge, léger, d'une odeur très suave, d'un goût âcre, brûlant & mordant, & se nomme *Costus arabique;* ou il est léger, plein & noir, très amer, d'une odeur forte d'œillet, c'est le *Costus Indien;* ou enfin pesant, d'une couleur de buis, dont l'odeur porte à la tête, c'est le *Costus Syriaque* ou *Romain.*

Les *costus* des Anciens étoient beaucoup plus odorans que ceux de nos jours : ils s'en servoient pour faire des aromates & des parfums; ils les brûloient sur les autels comme l'encens. On voit par cette description, que le costus des Grecs, des latins & des Arabes, est un même nom qu'ils ont donné à différentes racines. L'omonymie en Botanique fait un chaos qu'on ne débrouillera jamais.

COTE. Nom donné à un long os courbé, placé sur les côtés du thorax dans une direction oblique. *Voyez* à la suite du mot Os, l'article SQUELETE HUMAIN. Qu'il nous soit permis de dire ici que la *félure des côtes* n'est qu'un vain nom; & leur *enfonçure* prétendue sans fracture, n'est qu'une pure illusion, que les *Bailleuls* ou *Renoueurs* ont répandue dans le public comme des accidens communs, qu'eux seuls savent rétablir par leur expérience, leur manuel particulier, & leurs appareils appropriés. Nous finissons par indiquer les bonnes sources où le Lecteur peut puiser les plus grandes lumieres sur cette partie du corps humain. Nous devons entierement à Vesale l'exacte connoissance de la structure & de la connexion des côtes. Il faut consulter sur la Méchanique & sur l'usage de ces segmens osseux, Winslow, dans les *Mém. de l'Acad. ann.* 1720; sur leur configuration, leurs attaches & leur effet dans la respiration, M. Senac, *Mém. de l'Acad.*

1724; ſur leur nombre plus ou moins grand, M. Hunaud, *idem* 1740; ſur leur fracture interne, MM. Petit & Goulard, *idem* 1740. Tous ces Auteurs ſont admirables ſur ce ſujet, & excellens ſur les autres parties d'Anatomie, &c.

COTE. On donne auſſi ce nom aux terres & rivages qui s'étendent au loin le long du bord de la mer ou des rivieres. Il y a des côtes très hautes, très eſcarpées, comme coupées à pic, & très dangereuſes pour la navigation par les roches dures, les bancs de ſable, ou les bas-fonds, ou les roches à fleur d'eau qui ſont auprès.

On appelle *Coteau*, tout terrein élevé en plan incliné au-deſſus du niveau d'une plaine, ſuppoſé que ce terrein n'ait pas une grande étendue; ainſi *coteau* eſt le diminutif de *côte*. Les coteaux doivent être autrement cultivés que les plaines : cette culture varie encore ſelon la nature de la terre & l'expoſition. On a obſervé que les côtes & les coteaux ne ſont ordinairement fertiles que d'un côté : on diroit que le côté oppoſé ait été dépouillé de ſa terre fertile par des courans. *Voyez* cette théorie au mot TERRE.

COTONNIER. C'eſt une des plantes les plus utiles que la Nature nous préſente dans l'une & l'autre Inde, & que l'induſtrie humaine travaille avec le plus d'art. Il y a pluſieurs eſpeces de cotonniers, dont les unes s'élevent en arbre, & une autre eſt herbacée, connue ſous le nom de *Cotonnier commun*, en latin *Xylon herbaceum*, par oppoſition aux autres eſpeces nommées *Xylon arboreum*, Cotonnier arbre.

Le cotonnier en arbre s'éleve, au rapport du P. Dutertre, du P. Labat & de M. Frezier, à la hauteur de huit à dix pieds. Son tronc eſt gros comme la jambe, branchu & fort rameux. Ses feuilles ſont diviſées en trois & poſées alternativement. Il porte une fleur jaune monopétale en forme de cloche, & fendue juſqu'à la baſe en cinq ou ſix quartiers, de la grandeur de celle de la mauve appellée *Roſe d'Outremer*. A ces fleurs ſuccede un fruit de la groſſeur d'une noix, diviſé en pluſieurs cellules qui contiennent un duvet en floccons ou une filaſſe d'une grande blancheur qu'on nomme *Coton*, & à laquelle ſont attachées pluſieurs graines noires de la groſſeur d'un pois. Ce fruit s'ouvre de lui-même lorſqu'il eſt mûr; & ſi l'on n'en faiſoit la récolte à propos, le coton ſe diſperſeroit & ſe perdroit.

On peut diſtinguer trois eſpeces de ces cotonniers qui different par la beauté & la fineſſe du coton qu'ils produiſent, & par l'arrangement des graines dans leurs gouſſes. Il en croît à la Martinique une eſpece dont les graines, au lieu d'être éparſes dans la gouſſe, ſont ſerrées & amoncelées dans le milieu en un flocon très dur, ce qui l'a fait nommer *Coton de pierre* : c'eſt celle qui donne le plus beau coton. Des deux autres eſpeces, l'une donne le coton le plus commun dont on fait des matelas & des toiles ordinaires, & l'autre un coton blanc & fin dont on peut faire des ouvrages très déliés.

On cultive auſſi aux Antilles une quatrieme eſpece de cotonnier qui ne differe preſque des précédentes, qu'en ce qu'elle donne un coton d'une belle couleur de chamois & très fin, que l'on nomme *Coton de Siam*. On en fait des bas d'une extrême fineſſe, qui ſont recherchés à cauſe de leur belle couleur naturelle : peut-être cet arbre eſt-il originaire de Siam. Il y a encore dans nos Iſles Françoiſes une autre eſpece de cotonnier qui donnne un coton blanc, & que l'on nomme *Coton de Siam à graine verte.*

M. de Préfontaine, *Maiſ. Ruſt. de Cayen.* obſerve que le coton eſt de toutes les denrées d'Amérique la plus facile à cultiver, & qui exige le moins de Negres dans une habitation. Le cotonnier vient de graine : tout terrein convient à ce végétal lorſqu'une fois il eſt ſorti de terre. Quand l'arbre eſt parvenu à la hauteur de huit pieds, on lui caſſe le ſommet & il s'arrondit ; on coupe auſſi la branche qui a porté ſon fruit à maturité, afin qu'il renaiſſe des principaux troncs de nouveaux rejettons, ſans quoi l'arbriſſeau périt en peu de tems : c'eſt pour la même raiſon qu'on coupe le tronc tous les trois ans au raz de terre afin que les nouveaux jets portent un coton plus beau & plus abondant. L'arbre donne du coton au bout de ſix mois. Il y a deux récoltes, une d'été & une d'hiver. La premiere eſt la plus abondante & la plus belle ; elle ſe fait en Septembre & Octobre ; l'autre qui ſe fait communément en Mars, eſt encore moins avantageuſe par rapport aux pluies qui ſaliſſent le coton, & aux vents qui fatiguent l'arbre. Pour bien cueillir le coton, un Negre ne doit ſe ſervir que de trois doigts ; & pour ce travail le Negre n'a beſoin que d'un pannier dans lequel il met le coton, qu'on expoſe auſſi-tôt au ſoleil pendant deux ou trois jours, après quoi on le met en magaſin, prenant garde que les rats ne l'endommagent ; car ils en ſont fort friands : on ſe ſert enſuite de moulins à une, deux & quatre paſſes pour l'éplucher & pour en ſéparer la graine ; puis on le met en balle dans un ſac de toile forte, bien couſu & mouillé, afin que le coton s'y attache & qu'on puiſſe le fouler également. Les balles de coton peſent depuis deux cens ſoixante & dix livres, juſqu'à trois cens vingt livres.

Quelques Auteurs parlent d'une eſpece de cotonnier qui rampe comme la vigne : ils diſent auſſi qu'il croît au Breſil un autre cotonnier de la hauteur des plus grands chênes ; & que dans l'Iſle de Sainte-Catherine il y en a une eſpece dont la feuille eſt large & diviſée en cinq ſegmens, & le fruit de la groſſeur d'un petit œuf de poule. Ce ſont nos Iſles Françoiſes de l'Amérique qui fourniſſent les meilleurs cotons qui ſont employés dans les Fabriques de Rouen & de Troye. Les Etrangers mêmes tirent les leurs de la Guadeloupe, de S. Domingue & des contrées adjacentes. On cultive auſſi des cotonniers dans la Sicile, dans la Pouille, en Syrie, en Chypre & à Malthe. On prétend qu'en Amérique les cotonniers ſont vivaces, & que ceux des Indes & de Malthe ſont annuels. Dans pluſieurs endroits du Levant on cultive le cotonnier commun ou herbacé. Sa tige velue, ligneuſe, ne s'éleve qu'à trois ou quatre pieds : ſes feuilles ſont ſemblables à celles du

petit

petit érable ; & son fruit est de la grosseur d'une petite noix. C'est dans l'emploi de cette matiere, reçue toute brute des mains de la Nature, que brille l'industrie humaine, soit dans la récolte, le moulinage, l'emballage, le filage ; soit dans la maniere de peigner le coton, de l'étouper, de le lustrer, d'en mêler diverses sortes pour différens ouvrages, de former le fil, de le dévider, de l'ourdir, &c. Sous combien de formes différentes & presque contraires, ne voit-on pas paroître cette même matiere ! Quelle différence de la mousseline, à des tapisseries ! des couvertures de toile de coton, à du velours de coton ! Cette diversité dépend du choix de la matiere & de la maniere de l'employer. *Voyez* le Dictionnaire des Arts & Métiers.

Presque tous les ouvrages faits avec le coton, sont mousseux, parceque les boutons des filamens paroissent sur les toiles ou estames qui en sont faites : c'est cette espece de mousse qui a fait donner le nom de *Mousselines* à toutes les toiles de coton fines qui nous viennent des Indes, & qui en effet ont toutes ce duvet. Pour éviter ce défaut dans les mousselines très fines, on étoupe le coton, c'est à dire qu'on enleve tous les filamens courts. Ces belles mousselines fines sont les ouvrages les plus délicats & les plus beaux que l'on fasse avec le coton filé. Outre ceux dont nous avons déja parlé, on en fait encore des futaines, des bazins, des bas dont la beauté & la perfection est quelquefois telle, qu'une paire de bas pesant une once & demie ou deux onces, vaut depuis trente jusqu'à soixante, & quatre-vingt livres. En Amérique on mélange les diverses sortes de cotons pour faire des rayures dans les ouvrages : pour cela on met sur la carde tant de fil en flocons d'une telle qualité, & tant d'une autre, suivant l'usage qu'on en veut faire : les Indiens ne connoissent point ces mélanges. La diversité des especes que la Nature leur fournit les met en état de satisfaire à toutes les fantaisies de l'art ; & les préparations qu'ils donnent à leurs cotons, n'ont nul rapport avec les nôtres. Le coton entre aussi dans une infinité d'étoffes où il se trouve tissu avec la soie, le fil & diverses autres matieres.

Outre les cotons dont nous venons de parler, il y a aussi en Amérique le coton du *Fromager* & celui du *Makot*. Voyez FROMAGER & MAHOT.

A la Chine les Laboureurs sement dans leurs champs, immédiatement après la moisson ordinaire, une espece de cotonnier herbacé, & ils en recueillent le coton peu de tems après. Les Egyptiens en font de même à l'égard de l'*Apocin* pour en retirer la houate. *Voyez* APOCIN. On croit que le cotonnier de la Chine est une espece d'armoise très velue appellée *Moxa*. On en sépare le duvet ou coton (qui est une sorte de bourre) en écrasant les feuilles : les Chinois, les Japonnois, & même les Anglois en forment des mêches grosses comme un tuyau de plume, dont ils se servent pour guérir la goute : ils mettent le feu à une de ces mêches, & ils en brûlent la partie affligée, d'une maniere à produire peu de douleur. Quoi qu'il en soit de ces propriétés, il est sûr que notre coton véritable mis sur les plaies en forme de tente, y occasionne l'inflammation. Leuwenoeck attribue cet effet à la figure

des fibres du coton qui, vues au microſcope, ont deux côtés plats comme tranchans, fins & roides.

COTYLEDON. *Voyez* NOMBRIL DE VENUS. On donne auſſi le nom de *cotyledon* aux feuilles ſéminales des plantes.

COUCHE COUCHE. *Voyez* COUSSE-COUCHE.

COUCHE DE LA TERRE, *Telluris ſtrata aut ſtatumina*.. Voyez à l'article TERRE.

COUCHES LIGNEUSES. *Voyez* à l'article BOIS.

COUCOU, en latin *Cuculus*. Ce nom a été donné à cet oiſeau, du cri qu'il forme. Il y en a de pluſieurs eſpeces : ils different & pour la grandeur & pour la couleur. Le coucou vulgaire eſt de la grandeur de l'épervier; il n'a point le bec ſi crochu ni ſi fort ; il a des plumes juſque ſur les pieds, qui ſont faits de telle façon, qu'il a deux doigts derriere & deux doigts devant. Cet oiſeau eſt carnacier & vorace ; il ſe nourrit de chair de cadavres, de petits oiſeaux, de chenilles, de mouches, de fruits & d'œufs d'oiſeaux. On n'apperçoit dans ce climat le coucou, que depuis le commencement de Mai, juſqu'à la fin de Juillet : dans tout le reſte de l'année il diſparoît entierement, ſoit qu'il ſe retire dans les pays éloignés & chauds, ce que ſa peſanteur ne permet guere de croire; ſoit qu'il ſe cache dans des endroits où il n'eſt pas poſſible de le trouver ; ſoit qu'il reſte engourdi dans des arbres creux, dans des trous de roche, dans la terre.

La femelle de cet oiſeau a une ſingularité qui la diſtingue de toutes les autres ; c'eſt de ne point faire de nid, & d'aller pondre ſon œuf (car on dit qu'elle n'en pond qu'un ſeul) dans celui de quelque petit oiſeau, comme *Fauvette brune*, *Linotte*, *Méſange*, *Roitelet*, & de laiſſer ainſi à cette nouvelle mere le ſoin de le couver. Le coucou s'empare auſſi du nid de l'*Alouette*, du *Pinçon*, de la *Bergeronette*, &c. & en écarte quelquefois les œufs s'il y en trouve, pour mettre le ſien à la place ; après quoi il l'abandonne : alors l'oiſeau auquel appartient le nid, couve l'œuf du coucou, ſoigne le petit lorſqu'il eſt éclos, & le nourrit juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez fort pour prendre l'eſſor. On eſt frappé d'une telle indifférence, comparée à cette tendreſſe générale qu'ont les autres oiſeaux pour leurs petits. D'où peut venir ce déſordre apparent dans un ouvrage de la Nature où tout eſt fondé ſur des raiſons ſolides ? La bizarerie que nous croyons quelquefois y remarquer, n'eſt que l'effet de notre ignorance. M. Hériſſant, de l'Académie Royale des Sciences, obſerve dans un Mémoire qu'il a donné ſur le coucou, que dans les autres oiſeaux l'eſtomac eſt preſque joint au dos & totalement recouvert par les inteſtins ; & qu'au contraire l'eſtomac du coucou eſt placé d'une maniere toute différente, il ſe trouve dans la partie inférieure du ventre, & recouvre abſolument les inteſtins. De cette poſition de l'eſtomac, il ſuit qu'il eſt auſſi difficile au coucou de couver ſes œufs & ſes petits, que cette opération eſt facile aux autres oiſeaux, dans leſquels les parties qui doivent poſer preſque immédiatement ſur les œufs ou ſur les petits, ſont molles & capables de ſe prêter ſans danger à la compreſſion

qu'elles doivent éprouver. Il n'en eſt pas de même du coucou : les membranes de ſon eſtomac chargées du poids de ſon corps & comprimées entre les alimens qu'il renferme & des corps durs, éprouveroient une compreſſion douloureuſe & contraire à la digeſtion. Il ſuit encore de la ſtructure de cet animal, que ſes petits n'ont pas le même beſoin d'être couvés que ceux des autres oiſeaux, leur eſtomac étant plus à l'abri du froid ſous la maſſe des inteſtins; & c'eſt peut-être la raiſon pour laquelle le coucou donne toujours ſes petits à élever à de très petits oiſeaux : ils n'y perdent rien quant à l'incubation qui leur eſt moins néceſſaire, & y gagnent par la facilité qu'ils ont, comme les plus forts, de vivre aux dépens des petits naturels de l'oiſeau qu'ils font périr avec leur mere nourrice, qui le plus ſouvent devient, après ſes enfans, la victime du coucou qu'elle a élevé. Plus on étudie la Nature, plus on voit que les effets les plus oppoſés ſe rapportent préciſément aux mêmes plans & aux mêmes vues; mais il faut avouer auſſi que le Poëte a eu raiſon de dire : *Sic vos, non vobis, nidificatis aves.*

COUDOUNIER. *Voyez* COGNASSIER.

COUDOUS. Quadrupede qui ſe trouve dans les pays les plus chauds de l'Aſie. On dit qu'il eſt de la grandeur d'un cheval, de couleur griſâtre, & qu'il a comme le cheval une eſpece de criniere. M. de Buffon penſe que cet animal peut être une eſpece ſéparée du Bufle, ou bien ſimplement une variété du Bufle.

COUDRIER ou NOISETIER, *Corylus*. Arbriſſeau dont la racine eſt longue, groſſe & robuſte, enfoncée profondément dans la terre & étendue au large, pouſſant de groſſes tiges qui ſe partagent en pluſieurs branches fortes, & en des verges pliantes, ſans nœuds & flexibles, dont le bois eſt blanc & tendre. Ses feuilles ſont larges, un peu ridées & dentelées, d'une couleur verte, & pâles en deſſous. Il a pour fleurs, des chatons oblongs & des houpes de filets rouges : les chatons ſont d'abord verdâtres, enſuite jaunâtres, écailleux, & ne laiſſent après eux aucun fruit. Les fruits naiſſent ſur le même arbre, mais en des endroits ſéparés, unis pluſieurs enſemble : ce ſont les *noiſettes* que tout le monde connoît : elles ſont enveloppées chacune dans une coëffe membraneuſe & frangée par les bords. Le fruit eſt ou rond ou ovale : ſon écorce eſt ligneuſe, jaune rougeâtre; elle renferme une amande qui donne un ſuc laiteux, recouverte d'une pellicule rougeâtre dans les noiſetiers cultivés, & rouſsâtre dans les autres. L'amande eſt très bonne à manger.

Le noiſetier croît par la culture dans les jardins, les vignes & les vergers : ceux qui ſont ſauvages viennent par-tout, dans les forêts & le long des chemins; mais leur accroiſſement eſt fort lent. M. Daubenton dit en avoir vu de fort vieux à la vérité, qui avoient quarante pieds de haut, & plus de deux pieds de tour, & qui ne dépériſſoient point encore. Parmi ceux que l'on cultive & dont on ſe ſert pour faire des haies dans les jardins, les uns portent des fruits longs cachés dans des calices de même figure, fermés, verds & frangés à leur bord; d'autres en portent de ronds, & dont le calice

eſt court & plus ouvert : telles ſont les *avelines*. Ce ſont les meilleures noiſettes : on nous les apporte du Lyonnois & d'Eſpagne. Les fruits des noiſetiers ſauvages ſont petits & moins agréables à manger.

En général les noiſettes nourriſſent plus que les noix : on les couvre de ſucre chez les Confiſeurs : on en tire, par expreſſion une huile douce, très utile pour la toux invétérée. Le bois du coudrier, tout différemment de celui des autres arbres, a plus d'utilité quand il eſt d'un petit volume, que lorſqu'il a plus de groſſeur : on s'eſt auſſi aſſuré par pluſieurs expériences, qu'il dure trois fois davantage lorſqu'il a été coupé dans le tems de la chûte des feuilles, que celui qui a été abattu pendant l'hiver ou au commencement du printems. Au reſte le bois du coudrier n'eſt propre qu'à de petits uſages. On l'emploie ſur-tout à faire des cerceaux pour les futailles, parcequ'il eſt droit, ſouple & ſans nœuds : on fait des arcs de flêches avec les branches ſouples de coudrier. On prétend auſſi ſe ſervir de ces mêmes branches pour découvrir des ſources & des mines; mais ces vertus ſurnaturelles ſont des propriétés imaginaires & ſuperſtitieuſes, dont des fourbes abuſent tous les jours pour tromper la crédulité de gens infatués d'anciens préjugés : heureuſement que les dupes en ce genre ſont le plus petit nombre des Citoyens. Voyez BAGUETTE DIVINATOIRE.

COUGUAR. Animal féroce de l'Amérique, que l'on nomme *Tigre rouge* à la Guiane. Cet animal eſt aſſez haut ſur ſes jambes, effilé, levreté ; il a la tête petite, la queue longue, le poil court & aſſez généralement d'un roux vif; il n'eſt marqué ni de bandes longues, comme le Tigre, ni de taches rondes & pleines, comme le Léopard, ni de taches en anneaux ou en roſes, comme l'Once & la Panthere. Cet animal féroce grimpe ſur un arbre touffu, s'y cache & s'élance de-là ſur ſa proie.

Le couguar eſt aſſez commun à la Guiane; autrefois on a vu ces animaux voraces arriver à la nâge & en nombre dans l'Iſle de Cayenne, pour attaquer & dévaſter les troupeaux; c'étoit dans les commencemens un fléau pour la Colonie ; mais peu-à-peu on les a chaſſés, détruits ou relégués loin des habitans.

La légéreté du couguar & la longueur de ſes jambes le rendent très propre à grimper aiſément ſur les arbres. Cet animal eſt pareſſeux & poltron dès qu'il eſt raſſaſié. Lorſqu'on eſt obligé de paſſer la nuit dans les bois, il ſuffit d'allumer du feu pour l'empêcher d'approcher.

On fait de la peau de ces animaux des houſſes de cheval ; leur chair eſt maigre, & a un fumet déſagréable.

COUI. Nom que l'on donne dans nos Colonies Françoiſes au Calebaſſier d'Amérique : on appelle *Couis*, les vaiſſeaux qui ſont faits de la moitié de ſon fruit, & dont les Negres ſe ſervent en guiſe de ſébilles de bois, &c. Les Caraïbes ont l'art d'en faire de jolies vaiſſelles. *Voyez* à l'article CALEBASSIER D'AMÉRIQUE.

COULEUVRE, *Coluber*. Eſpece de ſerpent, dont la tête eſt plate & la queue pointue. Le Dictionnaire des animaux cite plus de vingt eſpeces de

couleuvres, d'après MM. Linnæus, Séba, les Actes d'Upsal & les Voyageurs; mais la plupart sont des viperes ou des serpens différens de la couleuvre. Nous ne parlerons que des plus connues.

La *couleuvre ordinaire* est un reptile que l'on regarde comme la plus grande espece de nos serpens; c'est, pour ainsi dire, notre serpent domestique: il est long ordinairement comme le bras, rond & gros de deux pouces: sa tête est plate; sa bouche garnie de dents aiguës; sa langue est noire, & fourchue à l'extrémité; étant en colere, elle la lance dehors. La morsure de nos grosses couleuvres peut occasionner, lorsqu'elles sont irritées, des inflammations, mais qui n'ont point le danger de celles de la vipere. (*Voyez* à l'article VIPERE la différence des dents de ce serpent, avec les dents & les mâchoires de la couleuvre.) Cet animal habite les bois, les lieux deserts & pierreux: il change de peau tous les ans dans l'été. Sa chair, son cœur & son foie passent pour être sudorifiques; sa graisse est émolliente.

La couleuvre des Antilles se nomme *Couresse*, elle est longue de trois à quatre pieds, menue, mouchetée, vive & ne fait point de mal. Les Negres prétendent qu'elle détruit les rats & les insectes, aussi la laissent-ils venir dans leurs cases.

La couleuvre d'eau, appellée aussi *serpent d'eau*, *couleuvre serpentine*, *anguille de haye* & *serpent à collier*, est décrite à l'article *Charbonier*. Voyez *ce mot*.

La couleuvre cendrée de Suéde, celle qui est noire dans l'Angleterre, sont des viperes: celle qui est de deux couleurs dans le Malabar, n'est point vénimeuse: les Indiens, chez qui elle est commune & familiere, la voient avec plaisir: ils en mettent dans leur sein pour se raffraichir dans les grandes chaleurs de l'été. Les Couleuvres de Surinam, dont la couleur est bleue ou aurore, sont des serpens assez dangereux. La couleuvre Esculape a des dents dont la morsure n'est pas plus à craindre que celle du serpent Esculape. La couleuvre cornue des Arabes & des Egyptiens, quoique privée de dents, passe pour être très vénimeuse: celles des Isles Françoises ne font aucun mal; les habitans du pays marchent dessus impunément pieds nuds, & les prennent à la main sans aucun danger: on y en voit dont le regard est si affreux, que, quoique non vénimeuses, elles font quelquefois rebrousser chemin aux plus hardis; la peau de celles-ci sert dans le pays à faire des baudriers.

Parmi les différentes especes de couleuvres, il s'en trouve qui, bien loin de fuir, poursuivent opiniâtrement ceux qui osent les frapper. On en voit dans l'Isle de Saint-Domingue une espece grosse comme le bras, ayant douze pieds de longueur; & qui, sans mordre ni piquer les poules, les entortille & les serre comme le *serpent étouffeur* avec tant de force, qu'elle les fait mourir. La couleuvre des Moluques a jusqu'à trente-deux pieds de longueur: elle en veut particulierement aux hommes; mais au défaut de chair humaine, elle a, dit-on, recours à un autre moyen: elle va mâcher des

herbes ſur le bord de la mer ; après quoi, elle monte ſur les arbres qui avancent dans l'eau, & elle y dégorge ce qu'elle a mangé. Auſſi-tôt divers poiſſons viennent pour avaler cet appas ; & à l'inſtant la couleuvre, qui ſe tient ſuſpendue au moyen de ſa queue, ſe jette ſur ſa proie. Si elle la manque, elle la retrouve bientôt ; car le poiſſon qui a avalé de l'herbe dégorgée, tombe dans une ſorte d'ivreſſe, qui le rend comme immobile ſur la ſurface de l'eau. Ces ruſes ſuppoſent un inſtinct trop réfléchi pour paroître croyable dans un animal ſemblable. Mais que n'a pas prévu l'Auteur de la nature !

Toutes les couleuvres, dont la peau, diverſement colorée, repréſente un tiſſu travaillé au métier, & qui ont la tête comme cizelée & ornée de perles, ſont des ſerpens très laſcifs, qui ſe meuvent moins en rampant que par ſauts avec une vîteſſe aſſez conſidérable. Toutes ces ſortes de reptiles exhalent une odeur déſagréable : ils ſe nourriſſent de grenouilles, de petits lézards, de ravets, de petits oiſeaux, de rats & ſouris. La couleuvre de notre pays, aime paſſionnément le lait : on en a vû entortillées aux jambes des vaches, leur ſucer le pis aux heures où on devoit traire ces animaux. Le remede contre la morſure des couleuvres vénimeuſes ſont les mêmes que pour la vipere, l'eau de luce & tous les alkalis volatils.

COULEUVRÉE ou VIGNE BLANCHE. *Voyez* BRIONNE.

COULILAWAN. C'eſt l'écorce d'un arbre aromatique, qu'on dit être différent de celui qui porte l'écorce de *Canelle gérofléé*. Voyez *ce mot*.

Le coulilawan croît naturellement aux Iſles Moluques : ſon odeur revient à celle du gérofle & de la canelle. C'eſt une nouvelle eſpece d'épicerie, dont on ſe ſert actuellement en Hollande : cette écorce eſt épaiſſe & compacte, brune en dehors, & d'une couleur claire en dedans, facile à réduire en poudre ; & alors elle exhale une odeur ſuave & forte. L'arbre qui porte cette écorce, eſt grand, & ſouvent ſi gros par en bas, qu'un homme ne peut l'embraſſer. Sa cime eſt ſerrée & peu épaiſſe. Ses feuilles ſont larges vers les pédicules & pointues à l'extrémité oppoſée ; elles ont trois côtes ou nervures qui parcourent la longueur de la feuille, ainſi que dans les feuilles du malabathrum & de la canelle. L'arbre coulilawan ſemble n'être pas du genre de ces arbres, par la différence de ſes fleurs & de ſes fruits. M. Cartheuſer, dans une diſſertation inaugurale de Médecine ſur l'écorce à odeur de gérofle d'Amboine, l'appelle *Laurum Canelliferam Amboinenſem proceriorem, foliis longioribus atque trinervis, baccis calyculatis oblongo-rotundis.* La racine de cet arbre a le goût du ſaſſafras, & lui reſſemble quant à la dureté & à la couleur. Les Chirurgiens de la Compagnie des Indes Hollandoiſes s'en ſervent depuis 1676, tant à Batavia, que ſur les vaiſſeaux, à la place du ſaſſafras ; & peut-être fait-on de même en Hollande, puiſqu'on n'y trouve aucune différence.

Au moyen de la diſtillation, on retire de l'écorce du coulilawan une huile eſſentielle, qui paſſe dans toute la Hollande pour l'huile de gérofle. Les Indiens en font entrer l'écorce dans leur *Bobori*, qui eſt une eſpece

d'onguent, ſouvent compoſé de ſeuls aromates. Ils s'en oignent le corps, tant pour ſe parfumer, que pour prévenir ou pour diſſiper les douleurs qu'ils contractent par l'air froid des nuits, auquel ils s'expoſent en couchant à la belle étoile. Une demi-livre de cette écorce ne fournit pas un demi-gros d'huile. Cette huile eſt regardée comme un ſpécifique contre les fluxions : on en frotte les parties affectées. L'eau qu'elle diſtille eſt laiteuſe, & répand une odeur très aromatique : ſon goût eſt amer. L'huile en eſt claire, tranſparente, & ſurnâge : on la diſtingue par une couleur jaunâtre. Une demi-once d'écorce pulvériſée & extraite avec l'eſprit de-vin, a donné cinquante grains de réſine ; l'eau n'en a tiré que quarante-huit grains de gomme. L'eau-de-vie de France n'a procuré que trente-quatre grains d'extrait, qui étoit moins aromatique que les précédens. On peut préſumer que cette écorce, priſe intérieurement, échauffe le ſang, augmente ſon mouvement progreſſif & inteſtin, diſſout la pituite dans l'eſtomac & dans les inteſtins, favoriſe la digeſtion, arrête les vomiſſemens, chaſſe les vents, diſſipe les douleurs qui dérivent de la pituite, guérit les dévoiemens, déſopile le méſentere & les autres viſceres, amene les évacuations périodiques des femmes, augmente les ſécrétions de la ſalive & de toutes les autres humeurs.

COUPAYA. Grand arbre du pays de Cayenne : c'eſt un faux *Simarouba* qu'on a tort d'employer au lieu du véritable. Il eſt aiſé de les diſtinguer par leurs racines ; celle du *Coupaya* eſt d'un brun ſombre, & filandreuſe ; celle du Simarouba eſt jaune & compacte. *Voyez* SIMAROUBA.

COUPEUR D'EAU, *Larus roſtro inæquali.* Oiſeau aquatique dont le bec fort tranchant eſt tout-à-fait irrégulier, la mâchoire inférieure étant de près de deux pouces plus longue que la ſupérieure. Le coupeur d'eau eſt une eſpece de *Mouette*, noire depuis le milieu de la tête, par le col & le devant du bec, au dos, aux aîles juſqu'à la queue : il a les pieds & la moitié du bec rouges. *Voyez* MOUETTE.

COUPEROSE NATURELLE. *Voyez* au mot VITRIOL.

COUPY, *Coupy arbor hirſuto folio*, BARR. Grand arbre du pays de Cayenne qui vient gros, fort droit, & ſe travaille facilement : ſes racines & ſes branches ſont tortueuſes ; on y trouve des courbes toutes faites pour la conſtruction. Son fruit eſt un peu plus gros que celui du *Saouary.* Voyez *ce mot ;* il tombe en Mars : on le mange auſſi comme le cerneau, il a preſque le même goût & eſt tout auſſi agréable. Son bois dure plus & eſt plus ſolide que le chêne, mais on ne l'emploie guere pour bâtir, à cauſe de ſa peſanteur, qui lui a fait donner par les Sauvages le nom de *coupy*, c'eſt-à-dire, peſant. Il eſt d'ailleurs d'une grande utilité. On en tire des dalles qui ont juſqu'à 50 pieds, & que les Sucriers peuvent employer. Les Indigotiers & les Roucouyers ſe ſervent de ſon bois par préférence pour faire précipiter la fécule de ces plantes. C'eſt une de ſes vertus particulieres. *Voyez* INDIGO & ROUCOU.

COUQUELOURDE ou COQUELOURDE, *Lychnis.* Il y a plusieurs especes de cette plante, appellée autrement *Passe-fleur* ou *Œillet de Dieu.* Nous ne parlerons que de celle qui est cultivée & de la sauvage. La premiere pousse beaucoup de tiges lanugineuses, hautes de deux pieds & rameuses. Ses feuilles sont cotoneuses, molles, un peu semblables à celles de la sauge. Ses fleurs naissent aux sommités des tiges, composées de cinq feuilles disposées en œillet, d'un rouge souvent marbré, belles à la vue, garnies intérieurement d'une espece de couronne. A cette fleur succede un fruit de figure conique, qui s'ouvre par la pointe ; & laisse appercevoir des semences presque rondes : sa racine est fibreuse.

La couquelourde sauvage en differe par ses tiges rougeâtres vers la base. Ses feuilles sont nerveuses & opposées. Ses fleurs sortent de l'aisselle des feuilles : elles sont d'ailleurs, ainsi que le fruit, semblables aux précédens. Sa racine est grosse, longue & plongée profondément en terre. Cette plante croît dans les champs contre les haies : son suc est une puissante errhine : ses semences sont purgatives & alexipharmaques.

COURANS. Les Navigateurs donnent ce nom à un mouvement progressif que l'eau de la mer a en différens endroits, & qui peut accélérer ou retarder la vitesse du vaisseau, selon que sa direction est la même que celle du vaisseau, ou lui est contraire. Les courans sont-ils différens de ce que l'on appelle flux & reflux : tiennent-ils au même systême, & à celui des vents ? on pourroit le soupçonner. *Voyez* les articles VENT, MER & GOUFFRE.

COURATARY. Espece de Liane plus grosse que le *Bois-puant* de la Guianne : elle se fend par quartiers : on l'emploie pour faire des cercles de barriques. Les feuilles de cet arbre qui ressemblent à celles de noyer, sont assez rudes pour servir aux Indiens à polir leurs différens ouvrages. Son écorce, dit M. de Présontaine, pourroit être bonne à tanner les cuirs : le Couratary est le *Malpighia asperrima & amplo nucis juglandis folio :* BARR. *Voyez* LIANE.

COURBARIL. *Voyez* à l'article RÉSINE ANIMÉ.

COURESSE : on nomme ainsi la couleuvre des Antilles. *Voyez* à l'article COULEUVRE.

COURGE ou CALEBASSE, *Cucurbita.* C'est une plante qui pousse plusieurs tiges sarmenteuses, grosses comme le doigt, très longues, rampantes à terre ou grimpant à des perches, à l'aide de ses vrilles ou mains. On distingue trois especes de courges ; la *Courge longue*, la *grosse* & la *calebasse.* Elles sont annuelles : elles portent des fleurs en cloche de deux especes. Les unes sont stériles ; aux autres succede le fruit, qui, dans la premiere espece, a quelquefois quatre pieds de longueur & plus : l'écorce en séchant jaunit & durcit comme du bois. La chair de cette espece est fongueuse & rafraîchissante. On en fait aujourd'hui une confiture assez estimée. La seconde espece a la figure d'un flacon rond, ventru : on s'en sert au même usage. La troisieme espece est nommée *Calebasse* ou *Flacon*, à cause de

de la figure de ſon fruit, qui eſt fait en bouteille. C'eſt la calebaſſe d'herbe des Amériquains : *Cucurbita lagenaria.* Voyez *ce mot.* Lorſque ce fruit eſt bien ſec, on le vuide, & il forme d'excellentes bouteilles à Pelerin. Les graines de ces fruits ſont miſes au nombre des quatre ſemences froides majeures. On dit que les feuilles vertes de courge, appliquées ſur les mamelles, ſont perdre le lait. La chair ou pulpe de la courge calebaſſe eſt très aqueuſe, un peu nourriſſante, fort rafraîchiſſante, & par conſéquent propre dans les ardeurs d'entrailles & dans les conſtipations qui dépendent de cette cauſe : elle relâche les premieres voies & eſt bientôt évacuée par les ſelles. On ne la mange point crue, à cauſe de ſon goût fade & inſipide, mais on l'emploie dans les potages ſur-tout dans les pays chauds où on l'apprête comme tant d'autres légumes. Les Médecins de Montpellier ordonnent la décoction ou eau de courge dans les mêmes cas où l'on emploie à Paris l'eau de poulet, l'eau de veau & le petit lait.

COURLIS. *Voyez* CORLIEU.

COURONNE DE COULEURS. Ce ſont ces couronnes ou anneaux lumineux, tantôt blanchâtres, tantôt d'une foible couleur d'arc-en-ciel, qu'on obſerve quelquefois autour du ſoleil, des étoiles, des planettes : on les appelle autrement & plus communément *Halos.* Ces anneaux ſont formés par des nuages minces, ou un brouillard épais. Que l'on place entre ſon œil & une lumiere un vaſe plein d'eau chaude, les vapeurs qui s'élevent feront appercevoir de ſemblables couronnes ; auſſi lorſque le tems eſt bien ſerein, on ne voit point de ces anneaux lumineux. Lorſque l'athmoſphere eſt chargée de vapeurs, on voit ſouvent la lune entourée d'un petit cercle lumineux qui tire un peu ſur le jaune. On dit auſſi *Couronne boréale* & *Couronne méridionale :* la premiere eſt une conſtellation de l'hémiſphere ſeptentrional, où il y a 8 étoiles ſelon les Catalogues de Ptolomée & de Tychobrahé : la ſeconde eſt une conſtellation de l hémiſphere méridional, elle eſt compoſée de 13 étoiles.

COURONNE D ETHIOPIE. Coquillage univalve du genre des *Conques ſphériques* ou *Tonnes.* Voyez *ce dernier mot.*

COURNNE IMPÉRIALE, *Corona Imperialis.* Plante originaire des pays Orientaux, qui tire ſon nom de la diſpoſition de ſes fleurs, & qu'on cultive dans les jardins. Sa racine eſt une bulbe non écailleuſe ou lamineuſe, comme celle des lys ; mais ſolide comme celle de l'oignon, compoſée de tuniques qui s'emboîtent les unes dans les autres, fibreuſe en deſſous, & d'une odeur d'ail. Sa tige & ſes feuilles ſont ſemblables à celles du lys ſauvage ; ſes fleurs qui ſont l'ornement des jardins printanniers, ſont diſpoſées comme en couronne, ſurmontées d'un bouquet de feuilles. Chacune de ces fleurs a ſix feuilles diſpoſées en cloche, de couleur purpurine, tirant ſur le jaune ; à cette fleur ſuccede un fruit oblong, cannelé, diviſé intérieurement en trois loges remplies de ſemences plates : cette plante eſt émolliente & ſa racine digeſtive ; mais on ne la cultive que pour ſon agrément, car on prétend qu'elle eſt vénimeuſe en toutes ſes parties, ſur-tout ſa raci-

ne qui, selon Wepfer, prise intérieurement, produit les mêmes effets que la ciguë.

COURONNE IMPÉRIALE. Coquille univalve dont la couronne est dentée en maniere d'épines : elle est du genre des *Volutes*. Voyez *ce mot*.

COUROUCA. Arbre des Isles de l'Amérique : il est gros, haut & droit : il a l'écorce noirâtre, l'aubier rouge & le bois proprement dit d'un violet si brun, qu'il tire sur le noir de l'ébene. Son fruit est en grappe : ce sont des gousses arrondies qui contiennent un fruit sphérique, moitié rouge & moitié noir, de la grosseur d'une aveline. Les perroquets en sont fort friands quand il est verd ; quand il est sec, il est trop dur.

COURTILLE ou COURTILLIERE. *Voyez* GRILLON TAUPE.

COUSIN, *Culex*. Petit insecte, connu de tout le monde par son bruit incommode qui trouble quelquefois le repos de la nuit, & encore plus par ses piquures cruelles. Les nôtres sont pacifiques, si on les compare à ceux de l'Asie, de l'Afrique & de l'Amérique, au rapport de tous les Voyageurs, qui en ont été cruellement tourmentés : on les nomme dans ces pays *Maringuoins*. Leur piquure met le corps tout en feu : leurs aiguillons pénétrent à travers les étoffes les plus serrées. Les habitans sont souvent obligés, pour s'en garantir, de s'envelopper dans des nuages de fumée, dont ils remplissent leur case ; d'autres se renferment dans des tentes, faites de lin & d'écorce d'arbre. Les Lapons mêmes sont incommodés cruellement de ces insectes, qui ne sont pas plus gros que des *Puces*, mais d'une opiniâtreté sans égale. Comme il paroît que la métamorphose de ces insectes est semblable à celle des *Cousins*, l'histoire de ces derniers pourra servir à faire connoître les autres.

Le cousin est monté sur de hautes jambes, & habite de préférence le long des eaux & des marais. On peut quelquefois le confondre avec la *tipule*, insecte assez semblable ; mais celui-ci en differe, parcequ'il est beaucoup plus grand, monté sur des jambes très hautes, & proportionnées à la longueur effilée de son corps. La différence la plus essentielle pour notre repos, est que la *tipule* n'a point, comme le cousin, la tête armée d'un aiguillon. Ce caractere distingue très bien, même les petites especes de tipules d'avec les cousins.

On distingue, aux environs de Paris, trois especes différentes de cousins ; mais nous ne nous arrêterons qu'à ce qu'il y a de commun à tous les cousins en général, & qui peut intéresser notre curiosité.

Le corps léger des cousins est soutenu par six longues jambes : leur tête est armée d'un aiguillon dont la structure est des plus curieuses, & elle est ornée de belles antennes à panaches, qui, ainsi que dans tous les insectes, sont plus belles & plus touffues chez les mâles que chez les femelles. Ces insectes sont les mieux empennachés de tous les animaux connus : ils ont des *yeux à reseau* & quatre *stigmates*, organes de la respiration. *Voyez* au mot INSECTE, *la description intéressante de ces parties*.

Cet insecte n'a que deux aîles, & derriere ces aîles deux petits *balanciers*,

qui lui ſont communs avec toutes les mouches à deux aîles, mais que n'ont point les mouches à quatre aîles ; ce qui donneroit lieu de penſer que ces balanciers dans celle-ci ont un uſage qui ſupplée à la paire d'aîles qui lui manque. Les aîles de cet inſecte, vues au microſcope, paroiſſent tranſparentes comme le talc, & recouvertes de petites écailles, dans un ordre agréable & régulier.

La trompe ou l'aiguillon du couſin eſt compoſé d'un nombre prodigieux de parties d'une délicateſſe infinie, & jouant toutes enſemble pour concourir à l'uſage dont elles ſont à l'inſecte. Ce que l'on apperçoit à l'œil, n'eſt que le tuyau qui contient le dard : ce tuyau eſt fendu ; cette fente eſt ménagée, pour que le tuyau, qui eſt d'une matiere ferme & non flexible, puiſſe s'écarter du dard, & ſe plier plus ou moins, à proportion que le dard ſe plonge dans la plaie. De ce tuyau, qui eſt percé, ſort un aiguillon, qui a le jeu d'une pompe d'une ſtructure bien ſimple, & par-là même d'autant plus admirable. Cet aiguillon eſt compoſé de cinq à ſix petites lames, ſemblables à des lancettes appliquées les unes ſur les autres ; les unes ſont dentelées à leur extrémité en forme de fer de fleche, les autres ſont ſimplement tranchantes. Lorſque le faiſceau de ces lames eſt introduit dans la veine, le ſang s'éleve dans la longueur de ces lames, comme dans des tuyaux capillaires ; & il s'éleve d'autant plus haut, que ces diametres ſont plus petits. Cette méchanique de conſtruction & d'aſcenſion des liqueurs s'obſerve mieux dans l'aiguillon du *taon*, qui eſt plus gros, mais conſtruit ſur le même modele. *Voyez* TAON.

Dans l'inſtant que le couſin lance ſon dard dans la veine, il laiſſe écouler quelques gouttes d'une liqueur qui nous occaſionne enſuite des demangeaiſons inſupportables. On penſe que cette liqueur, que le couſin darde ainſi dans la plaie, ſert à rendre le ſang plus fluide, afin qu'il le pompe alors plus aiſément : ſi cela eſt, nous payons cher l'avantage que l'inſecte en retire.

Il y a des perſonnes que ces piquures réduiſent dans un état cruel. La peau de certaines perſonnes paroît être plus de leur goût. Il n'y a pas lieu de croire que ce ſoit à raiſon de fineſſe, puiſqu'on voit des Dames dont la peau, quoique très fine & très délicate, n'en eſt point attaquée. M. de Réaumur croit qu'on pourroit trouver quelque moyen de rendre notre peau déſagréable aux couſins, en la frottant, par exemple, de l'infuſion de quelques plantes qui leur fuſſent déſagréables. Si l'on pouvoit en remarquer quelqu'une ſur laquelle les couſins n'aimaſſent pas à ſe repoſer, ce ſeroit un moyen d'abréger les eſſais. Un remede contre la piquure de ces inſectes eſt, dit-on, de l'alkali volatil ; à ce défaut, de gratter un peu ferme la partie qui vient d'être bleſſée, & de la laver avec de l'eau fraîche ; mais il eſt eſſentiel de le faire auſſi-tôt après que l'on a été piqué ; ſi on ne s'en eſt point apperçu, ce qui arrive très ſouvent, & qu'on ait laiſſé au poiſon le tems de fermenter, on ne fait le plus communément, en grattant, qu'augmenter l'enflure & les cuiſſons. Le meilleur remede alors eſt d'humecter la plaie avec la ſalive, & de réſiſter, s'il eſt poſſible, à la demangeaiſon de gratter.

Métamorphose du Cousin.

Le cousin est un de ces insectes qui jouissent successivement de deux genres de vie, qui paroissent bien opposés : ils naissent poissons, & finissent par être habitans de l'air. Depuis le mois de Mai jusqu'au commencement de l'hiver, les eaux dormantes des marais & celles qu'on laisse croupir dans des baquets, fourmillent de petits vers, qui, comme la plupart des insectes, ont trois métamorphoses à subir. Ces vers sont très aisés à reconnoître dans l'eau, parcequ'on les voit presque toujours suspendus, la partie postérieure à la surface de l'eau, & la tête en bas. De la partie postérieure de ces vers, il part d'un côté une espece de petit tuyau ou sarbacane, s'évasant à son extrémité comme un entonnoir; c'est-là l'organe de leur respiration : de l'autre côté de cette même partie postérieure, sont quatre petites nâgeoires. Dès qu'on agite l'eau, on voit ces vers se précipiter au fond avec la plus grande promptitude, à l'aide de ces nâgeoires; mais l'instant d'après on les voit revenir à la surface, parceque l'organe de leur respiration n'étant point propre, nomme les ouies des poissons, à extraire l'air de l'eau, ils sont obligés de venir à sa surface pour respirer. Ces vers sont longuets : leur tête est armée de crochets qui sont dans un mouvement continuel, & qui leur servent à attraper les insectes imperceptibles, les petits brins de plantes, dont ils se nourrissent. Ces insectes restent ainsi dans l'état de ver environ quinze jours ou trois semaines, suivant que la saison est plus ou moins chaude; & pendant ce tems ils changent trois fois de peau.

Au bout de ce tems, ces vers se transforment en une *nymphe*, qui est le cousin même, mais enveloppé d'une membrane très fine, destinée à tenir en brassiere tous les membres de l'insecte, qui se forment & se fortifient sous cette enveloppe, où il reste huit à dix jours. Pendant ce tems la *nymphe* ne prend & n'a besoin d'aucune nourriture, les organes de la respiration ont changé de lieu & de forme; elle respire par deux especes de cornets qui sont proche de la tête, mais qui, lorsqu'elle sera passée à l'état d'insecte aîlé, deviendront des *stigmates*. Elle se tient, ainsi que le ver, à la surface de l'eau pour respirer, mais roulée sur elle-même. Au moindre mouvement, elle descend dans l'eau en se déroulant, à l'aide des rames dont elle est munie à la partie postérieure. L'agilité & la maniere de se mouvoir de ces *nymphes*, est un spectacle singulier.

Dans les jours chauds de l'été il est très facile de voir passer les *nymphes* à l'état de cousin dans un baquet d'eau. La *nymphe* se déroule; elle éleve une partie de son corps hors de l'eau; elle se gonfle & fait crever son enveloppe dans cet endroit. On voit paroître la tête du cousin hors de l'eau; l'insecte continue à sortir de son enveloppe; & ce qui lui servoit il n'y a qu'un moment de robbe, change d'usage, & lui tient présentement lieu de bateau : il vogue au gré des vents; il est lui-même la voile & le mât du navire. L'insecte est alors en danger : pour peu qu'il fasse le moindre vent, l'eau entre dans le bateau, le fait couler à fond, & l'insecte se noie. Dans

les jours où le vent souffle avec violence, on voit parmi les cousins une image terrible des effets de la tempête; car ces insectes, qui l'instant d'auparavant, seroient péris si on les avoit tenus pendant un tems assez court hors de l'eau, n'ont rien alors autant à craindre que l'eau.

Le cousin n'est pas plutôt devenu aîlé, qu'il cherche sa nourriture dans le sang des animaux, & aussi, à ce que l'on pense, dans le suc des feuilles sur lesquelles il est pendant la chaleur du jour. L'accouplement de ces insectes, dont il n'y avoit cependant point lieu de douter, avoit échappé à M. de Réaumur & aux plus industrieux Observateurs. Il ne faut pas en être étonné, puisque, suivant les observations de M. Godheu, qu'on lit dans le tome troisieme de la partie étrangere des Mémoires de l'Académie, cette scene se passe au milieu des airs & en volant : on ne s'étoit point avisé de la chercher là. Peut-être ces insectes ne sont-ils pas les seuls qui s'accouplent en l'air; mais il est bien certain qu'ils s'y accouplent, & que cet élément, fait, comme la terre & les eaux, partie de l'empire de l'amour.

On distingue facilement le cousin d'avec sa femelle : le cousin est plus allongé qu'elle, & il a à la partie postérieure, deux crochets qui lui servent, ainsi que dans plusieurs insectes, à retenir la femelle : celle-ci n'en a point; mais à leur place sont deux palettes, qui lui servent pour arranger ses œufs dans le tems de la ponte. Le mâle se distingue de plus par la beauté de ses panaches.

Ponte de la femelle du Cousin.

Lorsque la femelle a été fécondée, elle va déposer ses œufs sur la surface de l'eau, afin que le ver naissant se trouve dans l'élément qui lui sera alors nécessaire. Pour cet effet, elle s'attache sur une feuille ou à quelqu'autre corps sur la surface de l'eau; elle croise ses jambes de derriere, & place dans l'angle qu'elles forment, son premier œuf, avec le bout de son anus, qui, dans ces insectes, a une flexibilité merveilleuse : elle dépose successivement ses autres œufs, qui se collent les uns aux autres; en écartant ses pattes, elle donne à cet assemblage d'œufs, une forme de bateau qui a sa proue & sa poupe. Cette espece de petit bâtiment vogue sur les eaux, à raison de sa légereté; mais il y est quelquefois englouti par les tempêtes. La ponte du cousin est depuis deux cents jusqu'à trois cents cinquante œufs, de chacun desquels sort un ver au bout de deux ou trois jours. Comme il ne faut qu'environ un mois d'une génération à l'autre, on en peut compter six ou sept par an; ensorte que nous serions certainement ensevelis dans des nuages de cousins, s'ils ne devenoient la proie des oiseaux, & sur-tout de l'hirondelle, & d'une multitude d'insectes carnassiers. Nous disons que les cousins déposent leurs œufs dans une eau stagnante & corrompue; mais les petits insectes, après leur développement, se nourrissent de cette corruption : on peut s'en assurer par l'expérience suivante. Que l'on remplisse deux vases, d'eau corrompue, & que l'on laisse dans l'un tous les petits des cousins qui s'y trouvent, tandis qu'on tirera exactement de l'autre, ceux qui y sont, il

arrivera que l'eau pleine d'insectes se purifiera en peu de tems, & que l'autre répandra une mauvaise odeur.

COUSSECOUCHE ou COUCHE-COUCHE. Nom donné à une racine potagere des Isles Antilles, qui croît ordinairement de la grosseur & à-peu-près de la forme d'un gros navet : l'écorce en est d'un brun grisâtre, rude au toucher, & garnie de fibres. La chair de la coussecouche a la consistance de celle d'une châtaigne bouillie, mais plus cassante : la couleur en est blanche, quelquefois d'un violet foncé. Cette racine cuite dans de l'eau avec un peu de sel, se mange avec des viandes salées ou du poisson. C'est un mets fort estimé des Dames Créoles, quoiqu'il soit un peu venteux.

COUSSINET DES MARAIS. *Voyez* CANNEBERGE.

COUTELIER ou MANCHE DE COUTEAU, *Solen.* Genre de coquillage bivalve, nommé ainsi de sa forme, & qui se trouve abondamment sur le bord de presque toutes les mers. C'est le *Cannolichio* des Italiens, & le *pivot* des Anglois. On nomme aussi ces coquilles *Canaux*, *Goutieres* & *Seringues :* il y en a de droits, d'autres courbés en sabre, colorés en rose ou en violet. Les deux valves du coutelier sont convexes extérieurement, & concaves intérieurement : lorsqu'elles sont réunies, elles forment un cylindre ; elles sont attachées près de l'extrémité inférieure par un ligament à ressort. Depuis ce ligament jusqu'à l'autre bout de la coquille, il y a sur le joint qui se trouve entre les deux pieces, deux membranes coriaces & élastiques qui forcent la coquille vivante à n'être jamais ouverte que par les deux bouts.

Ce coquillage vit dans le sable, où il s'enfonce quelquefois jusqu'à deux pieds de profondeur, & dans une position verticale : toute sa manœuvre, tout son mouvement progressif consiste alors à remonter du fond de son trou jusqu'au dessus du sable, & à rentrer ensuite sous le sable. Lorsque la mer est retirée, on reconnoît leur domicile par ces trous. Pour attirer l'animal sur la surface du sol, le Pêcheur jette une pincée de sel dans chaque trou ; aussi-tôt on apperçoit du mouvement dans le sable, l'animal sort, & le Pêcheur le saisit promptement ; car s'il rentre dans son trou, il ne se laisse plus attraper à ce piege : on a recours alors à de longs fers pointus que l'on appelle *dardillons*, pour les amener sur le sol. Lorsqu'on a retiré ce coquillage de son trou, & qu'on l'étend sur le sable, on lui voit faire des mouvements qui font connoître la maniere dont il descend dans le sable, & dont il remonte. *Voyez Mém. de l'Acad. des Scienc. ann. 1712.*

COUTOIRS ou CLOVISSE. Espece de coquillage : les femmes en font la pêche avec une beche semblable à celle dont on se sert pour travailler la vigne, le mahis & le millet. Pendant le carême il s'en fait une grande consommation, sur-tout à Bordeaux, outre ce qui s'en renverse dans les campagnes voisines de la baie : on les met dans des sacs ou dans des barils, qui vont quelquefois jusqu'à Toulouse & en Languedoc, ces sortes de coquillages pouvant se conserver en hiver pendant quinze jours ou trois semaines.

COWALAM. Eſt un grand arbre de l'Iſle de Ceylan & de Malabar : ſon fruit reſſemble à une orange dont l'écorce ſeroit verdâtre ; ſous cette écorce s'en trouve une autre dure, ligneuſe, qui enveloppe une pulpe viſqueuſe, humide, jaunâtre, acide, laquelle contient nombre de graines plates, oblongues, blanches, & pleines d'un ſuc tranſparent & gommeux. On trouve dans Ray & James un éloge pompeux du goût & des propriétés médicinales de ce fruit.

COUVERCLE DE COQUILLE. On donne ce nom à l'*Opercule*. Voyez *ce mot*. Les Apoticaires ſe ſervoient autrefois de celui qui étoit cartilagineux, ſous le nom de *Blatta Byzantia*.

CRABE, *Cancer*. Animal du genre des *cruſtacés*, d'une forme oblongue, & dont on a pluſieurs eſpeces. En général les crabes ont la queue compoſée de tables, rabattue en deſſous, & appliquée ſur le ventre : la tête n'eſt pas ſéparée du corps. Ils ont dix jambes, cinq de chaque côté, y compris les bras. Le (ou la) crabe fait uſage des ſerres noires qui ſont au bout de ſes bras, avec la même dextérité que le quadrupede ſe ſert de ſes pieds de devant. On nomme ces ſerres, *forces*, *pinces*, *mordans* ou *tenailles*. Les Pêcheurs ſont obligés, avant de porter ces animaux au marché, de leur lier étroitement les bras dans un ſac ; ſans cette précaution ils s'entre-tueroient & ſe couperoient les jambes. C'eſt une choſe aſſez curieuſe que de les voir marcher avec tout leur attirail de pieds. Le crabe a beaucoup de conformité avec le *cancre*. Voyez *ce mot*. Son corps eſt recouvert d'une croute dure, fort évaſée, ſouvent noirâtre & plombée, & quelquefois chargée de proéminences & d'incruſtations, ou de corps paraſytes. Si on ouvre la bouche d'un crabe, on y remarque pluſieurs dents, des appendices, des pellicules, & tant de petits détails, qu'on ne peut s'empêcher d'y admirer l'artifice de la Nature. Ses yeux ſont noirs, un peu éloignés l'un de l'autre : tantôt l'animal les fait ſortir en dehors, tantôt il les fait rentrer dans leur orbite. C'eſt à la partie inférieure de la table & proche de l'anus, que ſe trouve la queue articulée, & velue par l'extrémité : c'eſt en cet endroit que s'attachent les œufs par des appendices, en forme de grappe de raiſin. La femelle a cette partie plus large que le mâle : chez celui-ci elle finit en pointe ; chez la femelle au contraire, cette queue eſt également large dans toute ſa longueur, & ſe termine en arc de cercle.

Le crabe eſt un animal aſſez hideux à voir. Il n'habite guere que les bords des rochers : ſi le flot s'en retourne & qu'il le laiſſe à ſec, il retire ſes jambes à lui, & demeure immobile. On trouve toujours les crabes par bandes : ils marchent tantôt en avant ou à reculons, tantôt de travers ou de côté. Ils ſont amphibies. Quelques perſonnes prétendent en avoir conſervé un à deux mois dans une cave ſans eau. Les combats de ces animaux ſont cruels, ſurtout dans le tems de l'amour : ils s'entre-battent, ſe heurtent de front, à diverſes repriſes, à la maniere des beliers, & lorſqu'il s'agit de l'accouplement, le mâle renverſe ſur le dos ſa femelle ; ils s'emboîtent, ſe lient enſemble ventre à ventre & queue contre queue, enſuite le mâle aide la fe-

melle à se remettre sur les pattes. Les crabes, ainsi que tous les crustacés & les serpents, ont la propriété singuliere de se dépouiller au printems de leur vieille robe : dans cet état on les appelle *Crabes Boursiers*. Ils se tiennent cachés dans le sable jusqu'à ce qu'ils aient recouvré un habit, qui, en les préservant des injures de l'air, leur permette de reprendre des forces & leur caractere courageux. Ils se défendent très bien contre les *seches*, les *calmars* & les *polypes* : ils aiment les vers, les mouches, les sangsues & les grenouilles. On en voit d'une grandeur démesurée dans l'Isle des Cancres en Amérique : ce fut dans cet endroit & par ces mêmes animaux, qu'en 1605 le fameux Navigateur François Drack périt misérablement; quoiqu'armé, il lui fallut succomber & devenir la proie des crabes : souvent les Pêcheurs de nos côtes en sont cruellement pincés. La chair du crabe est un peu difficile à digérer. Ses œufs sont meilleurs, ainsi que le *taumalin*, substance verdâtre & grainue qui se trouve sous l'écaille du dos, & dont on fait la sausse pour les manger. On le fait cuire comme l'écrevisse. Ses pattes ou bouts noirs appellés *Apices chelarum cancrorum nigricantes*, servent en Pharmacie dans la poudre alexipharmaque de la Comtesse de Kent.

Les *crabes de terre* ou de montagne sont peu gros. On les nomme en Amérique *Tourlouroux*. Leur ecaille est unie & mince, souvent tachetée. Ils marchent assez vîte, par bandes, & égratignant la terre. Ils suivent toujours leur route par la ligne la plus droite; ils s'efforcent même d'escalader les murailles & tout ce qui s'oppose à leur passage : c'est alors qu'ils s'estropient & qu'ils deviennent la proie de leurs ennemis. Quand ils rencontrent quelque chose qui leur fait peur, ils frappent leurs mordans, comme s'ils vouloient épouvanter à leur tour les objets qui les ont épouvantés. Ils sont assez délicats; mais quand ils ont mangé des pommes de *mancelinier* ou des feuilles de *sensitive*, ils s'empoisonnent & empoisonnent ceux qui les mangent : il faut cependant convenir que ce poison ne se manifeste pas ainsi dans tous les pays & dans tous les tems; car dans l'Isle de la Grenade, où l'on prend communément les crabes sous le mancelinier, on ne s'est jamais apperçu qu'ils aient incommodé personne : au reste le secret pour connoître s'ils sont sains ou non, est de regarder le taumalin; s'il est noir, c'est une marque qu'ils sont empoisonnés. Si on prend les petits crabes par une jambe ou par un mordant, ils la laissent à la main & s'enfuient. On les trouve communément dans les montagnes & les cannes un peu éloignées de la mer, excepté dans le mois de Juin, tems où ils se baignent. Les *crabes blancs* habitent les lieux marécageux & le bord de la mer. Leur couleur n'est pas précisément blanche; elle est jaunâtre : ils sont plus gros que les crabes violets.

Les *crabes violets* sont très rares à la Martinique depuis qu'on les y a détruits. Ce sont les Caraïbes qui en apportent des Isles voisines. Ces crustacées dont le nom indique la couleur de leur écaille, sont gros comme le poing & plus. Sloane en donne une bonne figure *vol. 2, tab. 11*, sous le nom de *Land-crab.*

Les *crabes honteux* se trouvent au Bresil & aux Antilles : ils sont ainsi nommés

nommés à cauſe de la façon dont ils appliquent leurs mordans contre leur corps, comme s'ils vouloient les cacher.

En général les crabes ſont une vraie manne dans bien des pays. Les Caraïbes ne vivent preſque d'autre choſe. Les Negres établis aux Iſles s'en nourriſſent au-lieu de viande ſalée. Les Blancs ſavent auſſi les accommoder de maniere qu'on en ſert ſur toutes les tables. Les Chinois eſtiment comme un mets exquis les crabes des Moluques, *Cancri Mollucenſium.* Ces crabes, qui ont une figure particuliere, ſe trouvent gravés dans la *pl. 12 du Theſ. imag. piſc. de Rumphius.*

Le *crabe de vaſe* ou de *Paletuviers*, eſt une eſpece d'écreviſſe très commune à Cayenne, dont les eſclaves & les petites gens font leur nourriture la plus ordinaire. Ces crabes ſont plus ou moins bons, ſelon les ſaiſons; délicieux en Mars: difficiles à fouiller dans les tems de pluies, le gonflement des rivieres remplit alors d'eau les trous où ils ſe réfugient dès qu'ils apperçoivent les Negres. Il faut de l'adreſſe & une ſorte de précaution pour les prendre dans leur cellule. Ils n'y entrent que de côté; c'eſt leur façon de marcher. Dans cette ſituation ils préſentent leurs ſerres pour leur défenſe. Le mal qu'ils font eſt quelquefois conſidérable. Les Negres pour n'en être point mordus, ſe ſervent d'un bâton crochu pour les attraper. Dans de certains tems ces crabes couvrent la vaſe; on les prend alors aiſément: mais ils ſont moins bons à manger. On voit aux Antilles de petits crabes ſemblables à ceux de nos côtes. Ils ſont toujours en vedette pour butiner, & tiennent la plupart dans une de leurs ſerres un petit caillou: comme ils ont l'induſtrie d'épier les huitres & les moules, & autres coquillages bivalves que la marée amene, ils attendent qu'elles ouvrent leurs coquilles, & y jettent un petit caillou qui les empêche de ſe refermer; par ce moyen ils les attrapent facilement & en font une bonne curée.

De toutes les différentes eſpeces de crabes qu'on trouve dans les Antilles (la plupart ſont des *cancres*, voyez *ce mot*), celles dont on fait le plus d'uſage, ſont les crabes blancs, les crabes rouges, & les *crabes manicoux* ainſi nommés à la Grenade, & connus à la Martinique ſous le nom de *Sériques de riviere.* Les crabes & les ſériques de mer ſentent un peu le marécage, & n'ont pas tant de ſubſtance que les autres.

On trouve dans la terre preſque tous les analogues des crabes devenus foſſiles.

CRABIER, *Cancrophagus.* Nom donné à une eſpece de Héron qui ſe trouve aux Antilles & qui ſe nourrit de *crabes.* Voyez *à la ſuite de l'article* Héron.

CRAIE. *Voyez* Craye.

CRAM. *Voyez* Raifort.

CRAMPE. ou TREMBLE. *Voyez* Torpille.

CRAN ou CRON. *Voyez* Falun.

CRANE, *Cranium.* On exprime par ce mot la boîte oſſeuſe qui renferme le cerveau des animaux, le cervelet & la moëlle allongée: c'eſt notamment

cette partie supérieure qui leur sert de héaume. *Voyez* les mots HOMME, CERVEAU, & l'article SQUELETTE à la suite du mot OS.

CRAPAUD, *Bufo*. Espece particuliere d'amphibie à quatre pattes, du genre & de la famille des *Grenouilles ;* cependant différent en ce qu'il se traîne par terre, & que la grenouille saute. *Voyez*, au mot GRENOUILLE, les autres caracteres par lesquels il en differe encore.

Le crapaud est gros environ comme le poing, laid, hideux : il a la tête un peu grosse ; les yeux saillans & pleins de feu ; la gueule grande ; les gencives fortes, non dentées, mais raboteuses, & qui ne lâchent pas prise aisément ; les pieds de devant courts, terminés chacun par une main fendue à quatre doigts à-peu-près égaux, & ceux de derriere garnis de six doigts liés ensemble par une membrane ; le dos large & plat ; le ventre enflé & tacheté ; la gorge pâle-jaunâtre, & plus ou moins changeante ; la peau épaisse, difficile à percer, grise-brunâtre, hérissée de verrues ou de taches noirâtres & livides, qui semblent autant de pustules. Le crapaud s'accouple comme les grenouilles, c'est-à-dire que le mâle, monté sur le dos de la femelle, l'embrasse avec ses pattes de devant.

Parmi les crapauds il y en a d'aquatiques, *Rana palustris venenata ;* & de terrestres, *Bufo rubeta*. Ceux-ci sont plus grands. On divise encore ces derniers en grande & petite espece ; & quoique nés dans l'eau, ils n'y passent que les premiers jours de leur vie. C'est dans les crapauds terrestres de la petite espece, que le hasard (auteur de presque toutes les découvertes) a fourni à M. Demours l'occasion d'examiner l'accouplement de ces animaux, & d'observer deux faits singuliers qni regardent l'accouchement de la femelle. Le premier, est la difficulté extrême, pour ne pas dire l'impossibilité, qu'éprouve la femelle à faire sortir ses œufs de son corps sans un secours étranger. Le second, est que le mâle travaille de toute sa force & avec les pattes de derriere, à lui arracher ses œufs. Voici la méchanique de cet accouchement où M. Demours présida. C'est avec les doigts de ses pieds, que le mâle, qui forme une espece d'équitation, tire les œufs du fondement de sa femelle, parceque le réceptacle en est près la partie inférieure du *rectum*. Ces œufs forment une espece de chapelet, & sont renfermés chacun dans une coque membraneuse qui contient l'embryon. La tâche de la femelle est de faire sortir le premier œuf ; alors le mâle commence à exercer sa fonction d'Accoucheur ou de Matrône, & il s'en acquitte avec une adresse qu'on ne soupçonneroit pas dans un animal qui paroît si engourdi. Ce mâle passe entre deux doigts, tantôt du pied gauche de derriere, tantôt du pied droit, le cordon du chapelet ; & en allongeant sa patte vis-à-vis le fondement de sa femelle, qui demeure alors immobile, il continue son ouvrage avec vigueur, & toujours avec de nouveaux succès, puisqu'à chaque effort ou reprise il fait sortir autant d'œufs.

Le crapaud entre en colere pour peu qu'on le touche : il gonfle sa peau comme un ballon & résiste aux coups qu'on lui porte, tant il a la vie dure. Il ne lâche point ce qu'il a une fois saisi entre ses mâchoires, à moins qu'on

ne l'expose anx rayons du soleil qu'il ne peut souffrir. Cet animal marche lentement, parcequ'il a le ventre gros, le corps lourd & les pattes courtes. Quand il se sent pressé, il lance par derriere au visage de celui qui le poursuit, une liqueur limpide qui passe pour vénimeuse, & qu'on prend improprement pour son urine. Cette liqueur virulente & fluide est contenue dans une bourse particuliere, analogue à la vessie. Leur bave est également vénimeuse : il est arrivé souvent que des champignons, des salades & des fruits ont causé des indigestions nauséabondes, qui n'avoient point d'autre cause que la virulence de ces animaux. Ces exemples suffisent pour blâmer l'indiscrétion de ceux qui mangent des herbes ou des fruits nouvellement cueillis à terre, sans les laver auparavant. Les crapauds des pays chauds sont les plus dangereux : on en trouve en Italie près d'Aquapendente qui sont gros comme la tête d'un homme, & qui portent quelquefois leurs petits sur leur dos. Le crapaud habite pour l'ordinaire dans des fossés, des cavernes, des fumiers, des décombres, dans les haies, sous des tas de pierres, aux lieux ombrageux, humides, solitaires & puans. On a trouvé de ces animaux renfermés dans des troncs d'arbres, & même dans des blocs de pierre, où ils devoient avoir passé grand nombre d'années sans autre aliment que l'eau qui pouvoit suinter à travers le bois ou la pierre. Il se cache pendant le jour, à moins que la pluie ne l'invite à sortir. Il est vorace & se nourrit, comme les grenouilles, d'insectes, de mouches, de vers, de scarabées, de petits limaçons, de sauge, de ciguë & de camomille puante.

Le crapaud est du nombre des animaux qui n'ont qu'un ventricule au cœur.

Les symptômes que cause le venin de cet animal, sont la couleur jaune de la peau, l'enflure, la difficulté de respirer, l'engourdissement, le vertige, les convulsions, la défaillance, les sueurs froides & la mort. Les émétiques, les lavemens & la thériaque en sont les antidotes.

Outre le crapaud terrestre ou commun dont nous avons parlé, il y a le *Crapaud d'eau* qui n'est pas moins horrible que le précédent, & qui habite dans les lieux remplis d'eaux croupies : on le dit moins vénimeux. Avant son état de perfection il passe à celui de *têtard*, comme la grenouille. Son cri est semblable au chant du *coucou* : s'ils croassent plusieurs ensemble, l'on croiroit entendre une meutte de chiens courans qui sont à la chasse. On regarde le crapaud réduit en poudre, comme un grand sudorifique & diurétique.

On prépare avec les crapauds vivans, une huile par infusion & décoction. Cette huile est anodine & déterside. Les crapauds entrent aussi dans le baume tranquille. M. Adanson dit que quand les Negres d'Afrique sont incommodés des migraines, ou que l'ardeur du soleil leur fait mal à la tête, ils se frottent le front avec des crapauds vivans ; ce qui les soulage merveilleusement.

On trouve dans le Bresil un crapaud nommé *Aquaqua*, dont la peau est

d'un rouge clair-grainelé, qui la fait paroître comme toute couverte de perles. Sa tête est presque triangulaire comme un bonnet de Prêtre, ornée de franges pointues, & à-peu-près semblable à la mitre d'un Evêque. Ses yeux sont pleins de feu ; sa peau est d'un brun rouge ; ses pieds sont perlés & ses ongles crenelés. Le crapaud de Virginie n'est pas moins remarquable : il est monstrueux, cornu & épineux, & il a les pieds frangés. On y trouve aussi le crapaud acéphale qui est dangereux. Sa tête est presque confondue avec son corps.

Ceux de la Côte d'Or & de Surinam sont d'une grosseur monstrueuse : celui qui est appellé par les Amériquains, *Pipal* ou *Cururu*, est fort célebre chez les Naturalistes, en ce que sa femelle procrée ses petits dans sa propre peau & sur le dos ; exemple qui est presque contraire au cours de la Nature. Elle porte sur le dos des especes d'yeux qui sont autant d'œufs couverts de leur coque : ces œufs sont enfoncés profondément dans la peau, & recouverts d'une croute membraneuse d'un roux jaunâtre & luisant : l'intervalle de chaque œuf est rempli de petites pustules qui ressemblent à des perles. La difficulté est de concevoir comment l'humeur prolifique du mâle peut percer le dos osseux de sa femelle pour la féconder : ce fait est digne d'admiration, & tout-à-fait extraordinaire. Les Negres de l'Amérique font leurs délices des cuisses du *Pipal* mâle. Sa bave & son urine causent de fâcheux accidens, ainsi que son sang, sa graisse & son fiel, pris intérieurement. Des malheureux empoisonnent dans le pays avec la poudre de cette espece de crapaud qui est une fois aussi gros que les crapauds de ce pays-ci. Cet animal a aux deux côtés de la tête des excroissances semblables à de grosses verrues.

Le crapaud des Antilles n'est proprement qu'une très grosse grenouille grise, mouchetée, ayant la peau fine : elle se tient ordinairement dans les costieres sur le penchant des montagnes, & quelquefois au bord des petits ruisseaux. Sa chair est blanche & délicate. On la prépare en fricassée de poulet, & deux de ces grenouilles suffisent pour former un bon plat.

Tous les crapauds different entr'eux par leur grandeur & par la différence de leurs couleurs qui varient encore suivant les différens jours. Les crapauds different aussi par la forme de leurs pieds, par la grosseur de leurs yeux, & la durée de la vie, par la vîtesse de leur marche, par la différence des lieux où ils repairent, & par l'abondance & la force virulente de leur liqueur. Le plus dangereux est le *crapaud verdier ;* au reste ils sont tous nuisibles aux fondemens des anciens murs : ils y font des trous à la maniere des taupes, notamment dans les étables, dans les caves & les celliers : ils ravagent aussi les fraisiers dans les jardins. Les Jardiniers les chassent de leurs jardins, en y brulant du vieux cuir.

CRAPAUD. Nom donné à un arbre qui croît dans les Antilles, principalement à la Grenade. Son bois est rouge, dur, très pesant, d'un fil mêlé & difficile à travailler. M. le Romain dit qu'on en fait des planches de douze

à quatorze pouces de large, qui ne ſont bonnes qu'employées à couvert; elles ſont ſujettes à ſe fendre inégalement, ſur-tout lorſqu'on les veut percer à la vrille, ou qu'on y enfonce des clous ou des chevilles.

CRAPAUD VOLANT. *Voyez* TETTE-CHEVRE.

CRAPAUDINE, *Bufonites*. C'eſt une dent de poiſſon pétrifiée : on l'a nommée *Crapaudine*, parcequ'on croyoit qu'elle tiroit ſon origine du crapaud. Une étude plus exacte de la Nature a appris que c'eſt une vraie dent molaire de *dorade*, ou d'un poiſſon du Breſil, nommé le *Grondeur* : on en tire la preuve de l'analogie de la forme. Toute la ſurface intérieure des deux mâchoires du grondeur, eſt comme parée de tubercules inégaux poſés les uns à côté des autres, & qui ſont autant de dents; les plus groſſes ſont placées dans le milieu d'un bout à l'autre, & les plus petites ſur les côtés; elles ſont concaves en dedans, & aſſez minces. Lorſqu'elles ſont pétrifiées ou foſſiles, on donne aux plus groſſes le nom de *Crapaudines*, & aux plus petites celui d'*Yeux de Serpens :* voyez *Mém. de l'Acad. des Scienc. ann. 1723.*

Les crapaudines ſont liſſes en dehors; on en voit de toutes rondes; il y en a auſſi de longues. Les premieres reſſemblent à de petites calotes, qui ont environ cinq à ſix lignes de diametre; les autres ſont allongées comme une petite auge; elles ont ſouvent un pouce de longueur ſur quatre lignes de largeur. Au reſte leur grandeur varie de même que leurs couleurs. Il y en a de griſes, de rouſſes, de brunes, de blanches, de noires, de verdâtres; quelques-unes ont des taches colorées. La crapaudine étoit autrefois portée en amulette; mais depuis long-tems on n'ajoute plus de foi à ſes prétendues vertus.

CRAPAUDINE, *Sideritis*. Plante qui croît fréquemment aux lieux arides, montagneux, ſabloneux, & dans les champs incultes. Sa racine eſt ligneuſe & vivace; elle pouſſe pluſieurs tiges longues d'un à deux pieds, quarrées, velues, jaunâtres, & communément couchées par terre; ſes feuilles ſont oppoſées le long des branches, & reſſemblent à celles de la ſauge; ſes fleurs ſont en gueules verticillées, & maculées comme la peau du crapaud, d'où vient ſon nom. Ces fleurs écloſent depuis Juin juſqu'en automne : il leur ſuccede quatre ſemences oblongues noirâtres, renfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Cette plante a une odeur puante approchante de celle de l'*ortie morte :* voyez *ce mot.*

Cette plante eſt vulnéraire, propre pour les hernies, appliquée en cataplaſme, & pour arrêter les fleurs blanches, étant priſe en décoction. Les Allemands s'en ſervent communément dans les bains deſtinés à ouvrir les pores de la peau : on remarque même que l'eau du bain faite avec ſa décoction, devient toute trouble & gélatineuſe après qu'on en eſt ſorti, tant elle eſt chargée des craſſes qui fermoient l'iſſue à la tranſpiration. On prétend que les Juifs ont été les premiers qui ont mis cette plante en uſage dans la Médecine.

CRAVAN, ou Crabran. Oiseau aquatique, autrement nommé Oie nonette : *voyez ce mot.*

CRAYE, *Creta.* C'eſt une terre calcaire, friable, farineuſe, privée de ſaveur & d'odeur, communément blanchâtre & peu compacte, calcinable, attaquable par les acides, tant végétaux, que minéraux, s'étendant conſidérablement dans l'eau ; attirant ou abſorbant beaucoup l'humidité de l'atmoſphere, & s'attachant à la langue. On trouve la craye primitive dans des montagnes, en maſſes très conſidérables, remplies de *cailloux*, *ſilex*, (pierres à fuſil noires) qui y forment un banc continu & horiſontal, & de coquilles ou de madrepores diſperſés çà & là, mais ſouvent dans un état de ſpath, & plus ou moins bien conſervés. La craye qu'on trouve autrement, & privée de ces corps organiſés, eſt une terre de tranſport.

Les divers ſentimens ſur l'origine de la craye ſont peu déciſifs : eſt-ce une terre primitive & de toute antiquité ? Eſt-elle le reſultat de la décompoſition de la pierre à fuſil ? ou ne ſeroit-elle pas plutôt une terrification des productions marines, telles que les madrepores & les coquilles ? Ce qui nous feroit adopter cette derniere opinion, c'eſt qu'on ne trouve pas de carriere de craye primitive qui ne contienne, ou des coquilles, ou des madrepores, qui, venant à ſe détruire, à ſe comminuer, forment la craye. Ne pourroit-on pas expliquer auſſi la préſence des pierres à fuſil qui y forment des bancs horiſontaux, en diſant que toutes les montagnes, où l'on trouve la craye ainſi mêlée de cailloux, font un angle avancé : or ſur le bord de la mer, les montagnes qui y font ſemblablement un angle ſaillant, ſont des rochers qui contiennent beaucoup de pierres à fuſil, leſquelles s'en détachent au flux & reflux des deux principales marées de l'année, & tombent ſur le ſol horiſontal de la plage, qui alors eſt formé de coquilles & d'autres productions ſemblables, que la mer y a délaiſſées : par ce moyen une couche de cailloux aura recouvert le ſol coquillier ; celui-ci, à une marée ſuivante, aura couvert à ſon tour le banc de cailloux, qui ſont aſſez durs pour ſe conſerver, étant privés d'air ; mais les coquilles plus tendres ſe ſeront en partie terrifiées. La retraite des eaux de la mer aura facilité la formation d'une maſſe de craye, qui, par le laps du tems, aura été couverte de l'*humus* ou terre *végétale.* Cela poſé, la craye doit ſon origine à la terre animale, ainſi que les *pierres calcaires* : voyez ce mot. En effet, cette terre a beaucoup de rapport avec le *fulchrum*, ou le ſoutien des os, avec la terre des coquilles d'œufs & avec celle des coquilles, tant fluviatiles que marines, même des coraux, des perles & des madrepores, &c. Auſſi la craye eſt-elle un abſorbant terreux, qu'on peut employer comme ſuccedanée du corail, des yeux d'écreviſſe, de la corne de cerf calcinée, &c.

Nous avons dit plus haut que la craye, qui ne contenoit point de corps organiſés, étoit une craye de tranſport ; en effet elle eſt très friable, très douce au toucher, d'un grain égal : ce ſont des eaux ſouterraines qui l'ont entraînée, chariée, dépoſée dans les lieux où on la trouve.

En réfléchiſſant ſur cet expoſé, on ne doit pas être étonné de la différence dans les couleurs, la denſité & le degré de pureté qu'on obſerve dans divers morceaux de craye; étant ſuſceptible de s'étendre dans l'eau, la craye a pu être accidentellement mêlangée avec des terres ou des débris de pierre d'une nature différente, & former, en ſe dépoſant, ce qu'on nomme *Agaric minéral*, *Oſteocolle*, *Guhr de craye*, *Craye coulante*, *Craye rouge*, *Craye en pouſſiere*, &c. *Voyez* notre MINÉRALOGIE.

On trouve de la craye en Champagne, en Bourgogne, à Meudon près de Paris, & dans pluſieurs autres endroits du Royaume. Quoique cette ſubſtance n'ait pas beaucoup de ſolidité, on ne laiſſe point que de s'en ſervir avec ſuccès pour bâtir, & tout le monde ſait que preſque toute la Ville de Reims en Champagne eſt bâtie de craye un peu ſolide à la vérité. A l'égard de celle qui eſt très tendre, très friable, on s'en ſert pour fertiliſer les terres trop argilleuſes ou trop friables; on en fait des crayons pour le deſſein. Le blanc de Troye, ſi utile pour blanchir les plafonds, les couvertures de laine & certains gros draps, n'eſt que de la craye.

CRAYE DE BRIANÇON : n'eſt point une craye, mais une pierre talqueuſe & réfractaire : *voyez* au mot TALC.

CRAYON. Nom générique, par lequel on déſigne pluſieurs ſubſtances terreuſes, pierreuſes, minérales, colorées, & dont on ſe ſert pour tracer des lignes, deſſiner, peindre au paſtel. Telles ſont la *craye*, la *ſanguine*, la *molybdêne*, la *pierre noire*, les *ochres :* voyez *ces mots*. On taille & on donne une forme à ces matieres, propre à être miſe dans un porte-crayon.

CRAYON NOIR ou MINE DE PLOMB DES PEINTRES : *voyez* à la ſuite des mots TALC & MOLYBDENE.

CRAYON NOIR ou PIERRE NOIRE, *Ampelitis*. C'eſt une pierre comme ſchiſteuſe, noire, tendre, friable, dont les Charpentiers & les Deſſinateurs ſe ſervent pour tracer des lignes. Du tems de Dioſcoride on ne rencontroit cette pierre qu'aux environs de Seleuche en Sourie; mais aujourd'hui on en trouve abondamment à la Ferriere-Bechet, entre Séez & Alençon en Normandie. La pierre noire a une ſaveur âcre, ſtyptique, & une odeur bitumineuſe; elle ſe décompoſe facilement à l'air, à la maniere des pyrites ſulfureuſes; alors elle produit du vitriol martial, & peut noircir la teinture de noix de galle : expoſée au feu, elle brûle un peu; & l'on voit ſa couleur noire ſe changer en rouge; quelquefois cette pierre contient de l'alun, ou a la propriété de faire efferveſcence avec les acides; cette derniere, par la vertu de ſa baſe, convient ſingulierement aux engrais des terres à vignobles. Il y a même un pays en Allemagne (Bacharab) où les habitans amaſſent de la pierre noire atramentaire, la mettent en tas, & la laiſſent décompoſer, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en une eſpece d'argille; ils la diſperſent enſuite en maniere de fumier ſur la terre à vigne qu'ils veulent fertiliſer; & par cette opération, ils font périr les vers qui montent aux ſarmens, améliorent le ſol; & le fruit de la vigne prend alors un goût d'ardoiſe, tel qu'on le remarque dans le vin de Moſelle. On ſe ſert

encore en quelques pays de cette pierre pour teindre les cheveux en noir & les sourcils. On en fait aussi des dépilatoires. On nomme encore cette pierre, *Terre à vigne* & Ampélite. Elle se dissout dans l'huile après avoir été broyée.

CRAYON ROUGE ou SANGUINE, *Rubrica*. C'est une terre endurcie, ou une pierre friable, d'un rouge plus ou moins foncé, facile à tailler en crayons pour l'usage des Dessinateurs : on nous l'envoie de Cappadoce & d'Angleterre.

L'on n'est pas encore certain de l'origine de cette pierre : on croit que c'est une espece d'*ochre de fer* précipitée dans une terre argilleuse, ou une stéatite tendre, mêlée à une hæmatite décomposée. Le crayon rouge, pulvérisé avec l'eau, forme une masse qu'on peut pêtrir ; si on l'expose en cet état à un dégré de feu assez fort & gradué, il se durcira au point de recevoir le poli, & de donner des étincelles avec le briquet.

CRÊME. Dans l'œconomie rustique on donne ce nom à la partie la plus délicate & la plus grasse du lait : *voyez* à l'article LAIT.

CRÊME DE TARTRE. *Voyez* à l'article TARTRE.

CRÉOLE. On donne ce nom à toute personne née à l'Amérique. *Voyez* à l'article HOMME.

CRÉPUSCULE. C'est cette lumiere qui augmente ou qui diminue par dégrés insensibles, depuis la pointe du jour, jusqu'au lever du soleil, & depuis le coucher du soleil, jusqu'à la nuit fermée. Cependant on donne vulgairement le nom d'*Aurore* à la lumiere qui précede le lever du soleil, & celui de *Crépuscule* à celle qui suit son coucher. On suppose ordinairement que le crépuscule commence & finit, quand le soleil est à dix-huit dégrés au-dessous de l'horison. Il dure plus long-tems dans les solstices, que dans les équinoxes, & dans la sphere oblique, que dans la sphere droite. Peut-on réfléchir sans admiration à cet effet merveilleux produit par l'atmosphere, dans lequel se réfractent les rayons de lumiere, & par le moyen duquel nous passons de la nuit au jour, & du jour à la nuit par degrés insensibles ? Que d'avantages n'en résulte-t-il pas ? Le commencement du crépuscule arrive, lorsque les étoiles de la sixieme grandeur disparoissent le matin ; mais il finit quand elles commencent à paroître sur le soir ; la lumiere du soleil dont l'air est pénétré, étant le seul obstacle qui les empêchoit de paroître. Les crépuscules d'hiver sont moins longs que ceux d'été, parce qu'en hiver l'air, étant plus condensé, doit avoir moins de hauteur ; & par conséquent les crépuscules finissent plutôt ; c'est le contraire en été. De plus, les crépuscules du matin sont plus courts que ceux du soir : car l'air est plus dense & plus bas le matin que le soir, parceque la chaleur du jour le dilate & le raréfie, & par conséquent augmente son volume & sa hauteur. Cet effet suit nécessairement, puisque la réfraction de la lumiere est proportionnelle au volume & à la hauteur du milieu dans lequel elle se fait.

CRESSERELLE. *Voyez* QUERCERELLE.

CRESSON DE FONTAINE. *Nasturtium aquaticum*. Plante aquatique, qu'on nomme aussi *Cresson de ruisseaux* ou *d'eau*, parce qu'elle croît dans les marais

marais & les ruiſſeaux. Elle a une racine blanche, filamenteuſe; ſes tiges ſont longues d'environ un pied, groſſes, courbées, creuſes, canelées, d'un verd tirant ſur le rougeâtre; ſes feuilles ſont ſucculentes, preſque rondes, toujours vertes obſcures, rangées pluſieurs ſur un côté, odorantes, & d'un goût piquant & agréable; ſes fleurs ſont petites, blanches, compoſées chacune de quatre feuilles diſpoſées en croix, avec pluſieurs étamines à ſommets jaunes; elles naiſſent aux ſommités des tiges & des branches: il leur ſuccede des ſiliques un peu courbées, qui ſe diviſent en deux loges, remplies de petites ſemences arrondies, & âcres au goût.

Cette plante fleurit en Juillet & en Août; elle eſt toujours verdâtre, auſſi peut-on en uſer dans les ſalades pendant toute l'année. Celle qu'on nomme *Calli* à Rouen, eſt un creſſon cultivé, fort tendre, d'un goût exquis, & préférable à tout autre; le creſſon préfere les ruiſſeaux dont l'eau eſt claire. On en fait, avec les écreviſſes, d'excellens bouillons propres à purifier la maſſe du ſang des ſcorbutiques. On doit cependant obſerver de ne pas employer le creſſon en toutes circonſtances dans le ſcorbut, mais ſeulement lorſque ſon caractere eſt acide, & non pas lorſqu'il y a apparence de gangrene ou de diſſolution des vaiſſeaux, & de putréfaction. Pluſieurs grands Praticiens recommandent l'uſage du lait au creſſon dans les maladies de la peau, dans les embarras des reins & de la veſſie; il eſt encore recommandé dans la phthiſie & les maladies chroniques du poumon. Le creſſon, ainſi que la ſemence de moutarde, le cochléaria, le beccabunga, & toutes les plantes cruciferes, contiennent beaucoup de ſel volatil. Nous le répétons, le creſſon d'eau eſt une des plantes antiſcorbutiques, des plus actives, elle contient un eſprit alkali volatil, aſſez ſenſible, qui s'éleve dans la diſtillation à un très léger degré de feu: c'eſt pourquoi les Médecins inſtruits ne doivent point le preſcrire ſous forme de décoction; auſſi en ordonne-t-on le ſuc à la doſe de trois à quatre onces. On peut exprimer ce ſuc commodément de la plante fraîche dans tous les tems de l'année; & quand on veut faire entrer cette plante dans les bouillons, il faut néceſſairement ou ſe contenter de l'infuſion de la plante au bain-marie, & dans des vaiſſeaux, ſoit de terre, ſoit d'étain, ſoit de verre, exactement fermés, ou en introduire le ſuc dans le bouillon à demi refroidi. On prépare dans les boutiques une eau diſtillée, un ſyrop & un extrait de creſſon; un vin pour les gencives: on préparoit auſſi un ſel lixiviel, lorſqu'on n'avoit pas encore découvert que ces ſortes de ſels ne retenoient rien des vertus particulieres des plantes dont ils avoient été tirés. Il faut cependant convenir que le ſel alkali que l'on tire du creſſon par la combuſtion eſt ſaoulé d'acide.

Le creſſon d'eau mangé crud avec les volailles & ſous quelqu'autres viandes roties, en eſt un aſſaiſonnement très ſalutaire; il excite l'appétit: il produit les mêmes bons effets mangé en ſalade, ſoit ſeul, ſoit avec quelques autres herbes, dont il corrige la crudité. Son uſage diététique eſt fort analogue à celui de la moutarde. C'eſt un ſuccedané du cochléaria.

CRESSON DES JARDINS ou CRESSON ALENOIS, ou NASITOR. (*Nasturtium hortense.*) On cultive ce cresson dans les jardins, pour mettre, au défaut du précédent, dans les salades. Sa tige rameuse est couverte d'une espece de poussiere bleuâtre; ses feuilles sont oblongues très découpées & âcres; ses fleurs sont en croix de couleur blanche purpurine, auxquelles succedent de petits fruits, lesquels se partagent en deux loges, qui contiennent chacune une semence âcre & rougeâtre. On seme ce cresson au printems; il fleurit en Mai & Juin; & reste également verd dans l'hiver : son usage est familier dans nos alimens; mais il est très peu employé en Médecine.

CRESSON DES PRÉS ou CARDAMINE ou PASSERAGE SAUVAGE, *Nasturtium pratense sylvestre.* Les feuilles de cette plante, qui croît dans les prés & autres lieux humides, sont oblongues, arrondies, attachées à de longues queues; il s'éleve de leur milieu une tige haute de dix pouces; ses fleurs, composées de quatre feuilles en croix, sont blanches un peu purpurines; à ces fleurs succedent de petites siliques divisées en deux loges, contenant de petites semences arrondies. Sa racine est menue & fibreuse : toutes les parties de cette plante sont apéritives & antiscorbutiques.

CRESSON SAUVAGE ou CORNE DE CERF D'EAU, *Nasturtium verrucarium.* Cette espece de cresson appellée quelquefois *Ambrosie sauvage rampante* ou *Pied de Corneille de Ruel*, vient le long des chemins & dans les endroits humides; sa racine est grosse, & pousse des tiges rampantes; ses feuilles sont découpées, ressemblantes à la corne de cerf & au cresson; ses fleurs petites, également disposées en croix; ses fruits sont autant de verrues, grosses comme un petit pois, renfermant, entre deux panneaux, des semences noirâtres, pareilles à-peu-près à un pepin de raisin. Ce cresson est en vigueur dans tout l'été : on le confit comme le pourpier au sel ou au vinaigre, pour l'usage de la salade : on frotte les poireaux des mains avec la feuille de cette plante pour les faire passer.

On donne le nom de cresson d'inde à la *capucine :* voyez *ce mot.* Il y a aussi le cresson à feuille de raifort, le cresson à feuilles laciniées; & le faux cresson à fleur jaune.

CRÉTACÉ. Se dit d'un corps qui participe de la *craye.* Voyez *ce mot.*

CRÊTE DE COQ, *Crista Galli.* C'est une espece de pédiculaire qu'on distingue en mâle & femelle; la premiere pousse des tiges quarrées, vuides, & hautes d'un pied & demi; ses feuilles naissent sans queue, crenelées de maniere à imiter la crête de coq; ses fleurs sont des especes de tuyaux jaunes qui sortent de l'aisselle des feuilles : il leur succéde un petit fruit membraneux, rempli de semences oblongues de couleur obscure. La deuxieme espece n'en differe que par la petitesse de toutes ses parties. L'une & l'autre croissent dans les champs & dans les prés. On prétend que les animaux qui mangent de cette plante, sont aussi-tôt attaqués d'une grande

quantité de poux. On place cependant la crête de coq au nombre des plantes vulnéraires, & on la dit excellente pour guérir les fistules.

CRÊTE DE COQ. On donne ce nom à deux coquilles bivalves, du genre des *huitres ;* l'une est pliée comme la crête du coq, & en a la couleur ; l'autre est appellée *oreille de cochon ;* sa couleur est violette.

CREVETTE. *Voyez* CHEVRETTE.

CRIN. *Voyez* POIL.

CRINONS ou DRAGONNEAUX, *Comedones aut crinones.* C'est un de ces insectes gloutons, qui affligent l'humanité : ils mangent les alimens que les enfans ont pris, & ne sont pas plus gros que des cheveux ou poils courts : ce sont de petits vers capillaires qui naissent de préférence sous la peau des enfans maigres & délicats, & leur causent une maladie nommée par plusieurs Auteurs improprement, *morbus pilaris*, qui est un autre genre de maladie. Il ne faut pas confondre les crinons avec les *cirons.* Voyez *ce mot.* A l'aide du microscope on distingue ces animaux de couleur cendrée, ayant deux cornes, les yeux ronds, la queue longue & velue au bout ; ces vers sont horribles à voir. Ils occupent ordinairement les parties musculeuses du dos, des épaules, du gras des cuisses, de la jambe & du bras, sous l'épiderme, & causent une démangeaison continuelle & fâcheuse qui est très sensible, ainsi que des inquiétudes, des cris, des insomnies qui maigrissent les enfans & les font tomber en langueur, quoiqu'ils paroissent d'ailleurs se bien porter, qu'ils tettent bien, qu'ils mangent avec appetit.

Horstius, *lib. 4*, *obs. 53*, soupçonne avec fondement que la cause des crinons est le défaut de transpiration insensible : la matiere retenue dans les pores cutanés s'altere, s'échauffe & fait éclore les œufs de ces petits insectes. Dans ces cas on met l'enfant dans un bain, où on le frotte avec du miel ; les crinons sortent avec la sueur, & il est facile de les racler avec une croute de pain tranchante, lorsqu'ils montrent la tête. D'autres mettent l'enfant jusqu'au col dans une lessive où ils ont fait bouillir dans un sachet de la fiente de poule, l'y laissent suer, & excitent les crinons à sortir avec leurs mains enduites de miel ; ils les raclent ensuite comme nous venons de le dire : il faut continuer cette opération jusqu'à ce qu'on ne voie plus sortir de ces insectes. Malgré ces remedes, si les dracuncules ou crinons sont trop abondans, ou qu'ils se régénerent trop aisément, alors il faut employer la méthode de Timæus, qui consiste à donner intérieurement de la teinture d'antimoine, ou de la poudre de vipere ; à baigner les malades comme il est dit ci-dessus, & à les laver ensuite avec une pinte d'eau d'absinthe, dans laquelle on a fait dissoudre deux onces d'aloës hépatique. Le remede que les femmes Portugaises emploient en pareil cas n'est pas moins spécifique ; c'est un composé de miel, de lait, & de suie de cheminée : on peut aussi se servir avec succès de la pommade mercurielle dont on fait usage contre la galle, pourvu que le mercure y entre à moindre dose.

On donne improprement le nom de *chiques* aux dracuncules qui attaquent les enfans de la Mifnie. *Voyez* CHIQUES. Amatus Lufitanus, *Cur. 64, cent. 7*, dit avoir vu une fubftance en forme de vers de trois coudées de longueur, tirée peu à peu, pendant plufieurs jours du talon d'un jeune Ethiopien, qui lui caufoit de grandes douleurs. Le fait s'étant paffé à Theffalonique, il vit à cette occafion un Médecin Arabe, qui lui dit que cette maladie étoit fort commune & très dangéreufe dans l'Egypte, dans l'Inde, & dans tous les pays voifins : elle eft appellée par Avicenne, *Vena Medina*, & par Galien, *Dracunculus*. Mais il n'y a pas apparence que ce foit la même maladie qui eft défignée fous ces noms différens, parceque la *veine de Médine*, telle que l'obfervation d'Amatus en donne l'idée, eft autre chofe que les dracuncules, tels qu'Etmuller les décrit : ceux-ci font très courts refpectivement, ils peuvent être tirés par morceaux fans conféquence ; ceux-là font très longs, plus folides ; & fi on vient à les rompre en les tirant, il s'enfuit des douleurs beaucoup plus violentes qu'auparavant.

Comme le *Tænia* n'eft autre chofe qu'un polype, & qu'il fe reproduit par végétation, n'y auroit-il pas lieu de croire que les dragonneaux font auffi de vrais polypes, puifque les portions qui reftent fous les tégumens après la rupture de celles qui en ont été tirées, ne font pas privées de mouvement, & font auffi nuifibles que lorfque les vers font encore entiers. Dans les *Obfervations de Médecine de la Société d'Edimb. vol. 6, art. 75*, on lit que les dragonneaux de Guinée caufent quelquefois des ulceres dans les parties qu'ils affectent, qui peuvent avoir des fuites très fâcheufes, & que l'on a tiré de plufieurs endroits de la jambe d'un jeune homme, dans l'Ifle Bermade, des portions de ces vers jufqu'à la longueur de 90 pieds. Voilà un fait qui femble bien propre à confirmer l'analogie des dracuncules avec le *Tænia*. Ruifch fait mention, *Thefaur. anat. lib. 3, n°. 14*, d'un ver de Guinée de ceux qui affectent les pieds des habitans de ce pays avec de très grandes douleurs. *Voyez* VER DE GUINÉE.

CRIQUET. *Voyez* GRILLON.

CRISTAL : *Criftallus*. En hiftoire naturelle, on donne ce nom à toutes les fubftances minérales, qui prennent d'elles-mêmes une figure conftante & déterminée. Il y a donc autant de différentes efpeces de criftaux, qu'il y a de fubftances qui affectent une figure réguliere : un grand nombre de pierre calcaires, gypfeufes, vitrifiables, réfractaires, de métaux, de demi-métaux, les pyrites, le foufre, font dans ce cas, & prennent une forme diftinctive à laquelle il eft aifé de les connoître. Mais cette figure déterminée ne change rien aux qualités ou propriétés effentielles.

La criftallifation dans ces corps naturels, paroît fe faire fuivant les mêmes loix que la criftallifation des fels dans le laboratoire du Chymifte. L'aggrégation lente des parties homogênes & conftituantes des corps accompagnée de certaines circonftances, les fait paffer de l'état de fluides à celui de folides. La preuve inconteftable que les criftaux ont d'abord été dans un

état de fluidité, se tire des corps étrangers, tels que des gouttes d'eau, des insectes, des plantes, des métaux, &c. qui s'y trouvent souvent renfermés. Ce sont particulierement ces morceaux dus au hasard, dont les Curieux ornent leurs cabinets. Mais combien de cristaux paroissent renfermer des corps étrangers, sans en contenir effectivement? L'on croit voir dans les uns de l'amiante, dans d'autres de l'argent qui végéte, ou des mousses, des iris & quantité d'accidens que des Amateurs du merveilleux se plaisent à y trouver, & qui ne sont dus qu'à des points glaceux, &c. produits par le choc d'une autre pierre, ou par l'arrangement des molecules cristallines; en un mot qui ne sont communément que l'effet de la réfraction des rayons lumineux différemment modifiés. On donne le nom de *fluores* à tous les *cristaux colorés*, de quelque nature qu'ils soient; ainsi, par exemple, on appelle les *cristaux* de spath colorés, *fluores spathici. Voyez* FLUORS. Il est démontré que les cristaux sont colorés par des substances métalliques, qui ont été mises en dissolution dans le sein de la terre, & entraînées par les eaux, ou élevées sous la forme de vapeurs, qui se sont venues joindre à la matiere encore liquide, dont les cristaux devoient être formés. La couleur indique souvent la nature des métaux colorans; le *cuivre* donne du verd & du bleu; le *plomb* donne du jaune, & le *fer* donne du rouge & quelquefois aussi du bleu: on reconnoît encore autrement les cristaux formés par des influences métalliques. Ceux du plomb sont cubiques, ceux de l'étain sont pyramidaux, ceux du fer sont rhomboïdes, &c.

La Nature qui travaille avec lenteur, mais qui travaille incessamment, forme tous les jours dans le sein de la terre, à l'aide des veinules d'eau qui y sont répandues, ces cristaux, ces minéraux: elle altere & change la forme des fossiles répandus dans son sein; c'est ainsi qu'elle nous fait voir des cornes d'Ammon, & les creux de quelques pierres tapissés de cristaux, ou recouverts en tout ou en partie d'un éclat métallique ou pyriteux.

CRISTAL D'ISLANDE, *Crystallus Islandica.* Ce cristal tire son nom de l'Isle où il se trouve: on le rencontre sur-tout au pied d'une montagne de Roer-Floerde. Erasme Bartholin est le premier qui a fait connoître cette sorte de cristal, en donnant un Traité particulier. C'est à tort que M. de la Hire l'a confondu avec le Talc. C'est une espece de *spath calcaire*, de figure rhomboïdale, jusque dans ses plus petites parties, transparent comme du *cristal de roche*, dissoluble dans les acides. Quand on le calcine dans un creuset, il y devient d'abord feuilleté, puis il petille, se divise en rhomboïdes, répand une odeur urineuse ou de foie de soufre, & acquiert pour lors la propriété de luire dans l'obscurité. Mais la propriété la plus distinctive & la plus remarquable de ce *Cristal d'Islande*, est celle de faire paroître double les objets qu'on voit à travers. Messieurs Huyghens & Newton ont expliqué la réfraction extraordinaire de ce cristal spathique; cet effet singulier vient, disent-ils, de ce que le rayon de lumiere qui traverse cette pierre, y souffre une double réfraction tout-à-fait particuliere. Dans les autres corps

transſparens, il ne ſe fait qu'une réfraction, parceque les rayons qui tombent perpendiculairement ſur leur ſurface, paſſent tout droit ſans ſouffrir de réfraction : les rayons obliques ſe rompent toujours. Au lieu que dans le cryſtal d'Iſlande, les rayons perpendiculaires ſouffrent réfraction, parcequ'il eſt compoſé tranſverſalement & horiſontalement de diverſes ſurfaces qui ſe touchent différemment; ainſi on voit néceſſairement double les objets qu'on regarde au travers de ce ſpath diaphane : on peut obſerver ce phénomene, en liſant l'étiquette du *Cryſtal d'Iſlande* qui ſe trouve dans l'armoire des pierres précieuſes du Cabinet du Roi.

CRISTAL DE MADAGASCAR. *Voyez* ſon article à la ſuite du mot QUARTZ.

CRISTAL DE MINE. Nous donnons ce nom à des criſtalliſations plus ou moins tranſparentes, très dures, & ſouvent colorées, qui ſe trouvent dans des fentes de minieres. Ces cryſtaux ne forment point des quilles iſolées dès leur baſe, mais confondues enſemble, excepté par la pointe qui communément eſt hexaëdre : on peut les regarder comme des criſtalliſations quartzeuſes. *Voyez* QUARTZ.

CRISTAL DE MONTAGNE. La plupart des Naturaliſtes donnent ce nom, tantôt au criſtal de roche, tantôt à une criſtalliſation aſſez tranſparente fort dure, ſemblable à une maſſe de verre fondu, & non en quilles. Tels ſont les *criſtaux des mines* & celui de *Madagaſcar.*

CRISTAL DE ROCHE, *Cryſtallus rupea.* On donne ce nom, ou celui de *criſtal* par excellence, à une pierre tranſparente, non colorée, qui fait feu avec l'acier, qui a la forme d'un priſme à ſix côtés, terminé à ſes deux extrêmités par une pyramide hexagone, quand ſa conformation eſt parfaite. Cependant cette régle ſouffre des exceptions, car on voit du criſtal de roche dans lequel on ne remarque que la pyramide ſupérieure, l'inférieure étant ſouvent cachée ou confondue dans la pierre qui lui ſert de matrice ou de baſe. Quand on remarque dans le criſtal de roche une autre figure que celle d'un priſme hexagone, il y a lieu de croire que cela vient de ce que deux ou pluſieurs quilles de criſtaux ſont venues à ſe joindre de différentes manieres, & ſe ſont confondues en quelque ſorte dans leur formation. Tout eſt dû à l'équilibre ou au dérangement que les parties ont éprouvé à l'inſtant de la criſtalliſation, &c. *Voyez* ci-deſſus l'article CRISTAL. On peut remarquer dans certains *criſtaux de roche*, qu'ils ne ſont compoſés que de lames extrêmement fines, appliquées les unes ſur les autres. On a obſervé que c'eſt toujours le quartz qui ſert de baſe ou de matrice au criſtal de roche, & c'eſt dans cette pierre qu'il ſe forme conſtamment : d'où l'on pourroit conjecturer avec beaucoup de vraiſemblance que le criſtal de roche n'eſt autre choſe qu'un quartz plus épuré. Les anciens faiſoient différens vaſes de criſtal de roche, dont le prix étoit très conſidérable : on admire encore aujourd'hui les beaux luſtres de *criſtal de roche*, les girandoles, &c. mais ordinairement on les imite en verre de Bohême.

On trouve le criſtal de roche dans toutes les parties du monde, & ordi-

nairement dans des grottes ou des cavernes, communément abreuvées d'eau. Ils pendent aux voûtes supérieures; ils tapissent aussi les parois des cavernes; il en vient des Indes, du Bresil. En Europe, c'est le Mont Saint-Gothard qui en fournit la plus grande quantité. En 1719 on découvrit dans le Grimselberg, en Suisse, des pieces de cristal de roche qui pesoient 500 livres, & d'autres 800 livres, qui furent estimées à plus de trois mille écus; on en a même tiré dans l'Isle de Madagascar des morceaux de six pieds de long, & de quatre de large, sur autant d'épaisseur. La mine de Fisbach au Wallais fournit aujourd'hui les masses les plus grosses & les plus parfaites de cristal de roche. On vient d'y en découvrir une magnifique piece : c'est une quille qu'on dit être du poids de douze quintaux, elle a sept pieds de contour, & deux pieds & demi de hauteur.

Scheuchzer observe que plus le lieu d'où on le tire est élevé, plus le cristal est parfait. M. Bertrand dit que ceux qui cherchent des cristaux ont quelques indices, auxquels ils prennent garde avant que de travailler à percer les rochers pour entrer dans les cavernes. 1°. Les couches de quartz blanc qu'ils appellent *crystal bande ;* jamais ils ne s'attachent à la pierre calcaire, mais à des rochers blancs très durs; ils cherchent quelques fissures qui conduisent à une grotte, & ils ouvrent le rocher. 2°. Ils s'attachent sur-tout aux lieux où les lits du rocher sont relevés, & offrent une apparence de convexité. 3°. Les ouvriers frappent çà & là avec des instrumens de fer : lorsqu'ils entendent un son comme celui d'une caverne prochaine, ils travaillent. S'ils entendent le son d'une masse de rocher solide & sans cavités, ils vont ailleurs. 4°. Une eau limpide qui sort de quelque fissure du rocher; une terre fine & jaunâtre, qui a percé quelque part; des cristallisations imparfaites, adhérentes aux environs dans quelque cavité; tout cela sont autant d'indices d'une grotte ou caverne, & d'une mine de cristal qui n'est pas éloignée. 5°. Quand on est arrivé & descendu dans la mine; alors un ouvrier suspendu à une corde sonde & choisit à la forme & à l'œil, les morceaux les plus durs & les plus purs, qu'il détache aisément. Les degrés de perfection dans les crystaux de roche consistent en ce qu'ils soient d'une blancheur parfaite, clairs, transparens comme de l'eau, très nets & sans taches, très durs & susceptibles du poli le plus vif; en un mot que dans leur couleur ils soient de la plus grande transparence & qu'ils imitent le diamant.

On trouve quelquefois en pleine campagne, & dans des rivieres, des morceaux de cristal qui ont été transportés & arrondis par le roulement des eaux; *les cailloux de* Médoc, du Rhin, de Bristol, & de Brouage, paroissent être dans ce cas. Ceux d'Alençon qu'on rencontre dans le Granite sont des cristaux à pans & d'une couleur enfumée. Les diamans de Cornouailles ne sont que des cristaux de roche très durs & sans couleur.

On soupçonne avec assez de vraisemblance, que le *cristal de roche* est la base des pierres précieuses (*voyez* ce mot) car réellement il n'en differe que par la dureté. Aussi lorsqu'il est coloré, on l'appelle du nom de la pierre précieuse à laquelle il ressemble par la couleur, en y ajoutant l'épithète de

faux. C'eſt ainſi qu'on nomme *faux rubis* le criſtal de roche rouge ; *faux ſaphir* celui qui eſt bleu ; *fauſſe émeraude*, celui qui eſt verd ; *fauſſe topaze*, celui qui eſt jaune, &c. L'art fait uſage du criſtal de roche pour imiter les pierres précieuſes. On le fait fondre à l'aide d'un alkali fixe & du plomb, & on y mêle les matieres colorantes propres à chaque pierre précieuſe que l'on veut imiter. C'eſt dans l'*art de la Verrerie* de Neri, commenté par Kunckel, qu'on peut apprendre la méthode de faire en ce genre marcher l'art preſque de pair avec la nature : ces ſortes de pierreries artificielles ſe nomment *criſtallins*, ou *émaux clairs :* on colore auſſi les criſtaux à froid ou à chaud par les ſucs des végétaux étendus dans des liqueurs éthérées : ces criſtaux ſe nomment *rubaſſes*.

On trouvera pluſieurs détails intéreſſans ſur l'article CRYSTAL dans notre Minéralogie.

On a attribué dans la médecine de grandes vertus aux criſtaux, ſoit ſuſpendus au col pour éloigner les ſonges inquiets, ſoit pris intérieurement pour guérir la dyſſenterie, les fleurs blanches, augmenter le lait aux nourrices, &c. briſer la pierre. Cette prétention eſt ſi abſurde que nous ne nous arrêterons point à la réfuter. Mais on devroit bannir abſolument de tels remedes qui n'ont que des propriétés imaginaires, pour ne pas dire dangéreuſes ; en un mot, qui ne peuvent pas faire plus de bien en médecine, que du caillou ou du verre pilés.

CRISTE-MARINE. *Voyez* PASSEPIERRE.

CROCODILE : *Crocodilus :* animal ovipare & amphibie, l'un des plus gros d'entre les lézards, très commun en Egypte, dans une partie de l'Inde & dans pluſieurs contrées chaudes de l'Amérique. On croit que c'eſt lui dont il eſt fait mention dans l'Ecriture Sainte, ſous le nom de *Leviathan*. Voyez *ce mot*.

Le crocodile eſt un monſtre d'une voracité dangereuſe, qui differe des autres lézards par ſes dents nombreuſes, qui ſont longues, très pointues, rangées comme celles d'un peigne : celles de la machoire ſupérieure s'emboîtent dans l'intervalle de celles d'en bas, & celles-ci dans l'intervalle des ſupérieures. Sa langue eſt ſi courte, à proportion de celle des lézards, qu'on a dit du crocodile qu'il n'avoit pas de langue. Il y a une autre différence eſſentielle entre le crocodile & le cayman dont nous avons parlé : celui-ci a le corps plus ramaſſé, la tête élevée, le muſeau abaiſſé & court, formant un angle à ſa racine ; & au contraire le crocodile, ſur-tout celui du Nil, a le corps étroit, le muſeau en ligne égale & très allongé, l'ouverture de la gueule beaucoup plus ample : il differe encore du *cayman* par les écailles, les anneaux de la queue, la dureté des os, la couleur du corps, & par pluſieurs autres particularités qu'on reconnoîtra dans la deſcription que nous en allons donner.

Le crocodile eſt, ainſi que le cayman, le plus fort & le plus grand de tous les lézards ; lorſque ſa crue eſt faite, il a au-delà de vingt pieds de longueur. Il eſt couvert d'une peau fort dure, écailleuſe, couleur de bronze

ou d'un brun jaunâtre, marquetée de blanc & de verd : sa tête est large ; il a un museau de cochon : sa gueule s'ouvre jusqu'aux oreilles ; son gosier est fort ample ; ses mâchoires sont garnies d'un nombre de dents canines, longues & rondes, blanches & pointues, qui passent les unes entre les autres exactement : les racines de ces dents sont creuses & plus longues que les dents mêmes. Cet animal n'a que la mâchoire supérieure de mobile ; elle s'articule à la nuque du col : il a deux petits trous en forme de croissant, qui sont les narines ; les ouvertures des oreilles sont au-dessus des yeux. La mâchoire inférieure est immobile, attachée à l'os du *sternum* pour augmenter sa force : son immobilité fait que le crocodile va toujours en regardant en avant, portant la tête droite & directement allongée. Ses yeux sont semblables à ceux du cochon, quelquefois étincelants, sortants hors de la tête, placés en fureté dans leur orbite osseux, mais immobiles. Ses cuisses se plient de côté ; ses pieds de devant sont armés de cinq griffes fort crochues & aiguës, ceux de derriere de quatre : sa queue est ronde & aussi longue que le reste du corps.

Les écailles du crocodile sont de trois sortes : celles qui couvrent les flancs, les bras, les jambes, & une partie du col, sont à-peu-près rondes ; celles du dos, du milieu du col & de dessus la queue sont par bandes, gravées, & non tuilées comme celles du ventre : sur le dos, au milieu de chaque écaille, il y a une crête dont l'élévation diminue insensiblement vers les flancs. La queue qui commence au-delà des pieds de derriere, a aussi deux de ces rangs de crêtes fort élevés, qui s'unissent pour ne former qu'un seul rang à un pied du bout de la queue : cette disposition de queue aide beaucoup à l'animal pour nâger. Les écailles qui garnissent le ventre, le dessous de la queue, du col & de la mâchoire, même des pattes & le dedans des jambes, sont minces, flexibles, sans crêtes, non tuilées, presque quarrées, moins dures que celles du dos : sous le ventre, un peu au-delà des pieds de derriere, est une ouverture large, qui probablement est l'anus.

Nous avons déja dit qu'on trouve des crocodiles dans le Gange, dans le Nil & le Niger, en Asie, en Afrique, & dans plusieurs grands fleuves en Amérique : la plupart de ceux que nous voyons en France viennent du Nil en Egypte, où il y en a grande quantité. Ils habitent dans les rivieres & dans la vase des rivages chauds ; ils y sont comme immobiles : ils mangent beaucoup de poisson, des limaçons, & sont fort friands de chair humaine. Ceux du Nil dévorent le menu bétail ; ils commencent par l'assommer de leur queue ; ils mangent aussi des enfants : ceux de l'Amérique dévorent les hommes qu'ils peuvent attraper. Ils pondent depuis vingt jusqu'à soixante œufs, comme les tortues, dans le sable sur les rivages, & ils éclosent de même sans incubation à l'ardeur du soleil. Ces œufs sont gros comme ceux des oies : leur goût n'est point désagréable ; le Peuple en Amérique, & les Negres en mangent, ainsi que de la chair du crocodile. Dans l'Isle de Bou-

tan, on apprivoiſe quelques-uns de ces animaux; on les engraiſſe & on les tue pour en faire un mets très eſtimé.

On ne peut prendre les crocodiles qu'avec des hameçons de fer; car leur peau, excepté le ventre, eſt une cuiraſſe ſi dure, qu'elle eſt impénétrable aux traits, aux flèches, & à toute eſpece d'arquebuſade. A Siam, pour prendre ces animaux, on tend au travers des rivieres trois ou quatre rangs de filets deſtinés à cet uſage; on les place de diſtance en diſtance : le crocodile épuiſe ſes forces au premier & au ſecond filet; puis des mercenaires accourent dans leurs *balons*, achevent de l'épuiſer par pluſieurs coups donnés à propos, & de l'affoiblir entierement par la perte de ſon ſang, évitant avec grand ſoin ſes coups de dents & de queue; enſuite ils lui ſerrent fortement la gueule, & avec la même corde ils attachent la tête à la queue, & lient les pattes enſemble ſur le dos : toutes ces précautions ne ſont pas inutiles; car cet animal reprenant bientôt ſes forces, feroit d'étranges ravages.

On prétend que cet animal craint la vue & l'odeur du ſafran, & que ſes entrailles ont une odeur muſquée : il a cela de commun avec toutes les autres eſpeces de *crocodiles* dont nous ferons mention ci-après. La plus grande force du crocodile conſiſte dans ſa gueule, ſon dos, ſes griffes & ſa queue; c'eſt avec ces terribles armes qu'il ſaiſit, renverſe & déchire ſa proie. Il eſt plus dangereux dans l'eau que ſur terre, parcequ'il ſe meut facilement dans ce fluide : ſur terre, il ſe retourne difficilement; mais quoiqu'il ſoit d'une lourde maſſe, il ne laiſſe pas de marcher fort vîte dans un terrein uni. Malgré tant de dangers d'approcher cet anthropophage, les Negres n'en ont pas peur; ils font ſouvent luter leur adreſſe contre la force du crocodile : pour cela ils tâchent de ſurprendre cet animal dans un endroit où il ne peut pas ſe ſoutenir ſans nâger, & ils vont à lui hardiment avec un cuir de bœuf entortillé au bras gauche, & une bayonnette dans la main droite; ils lui mettent le bras garni de cuir dans la gueule, la lui tiennent ouverte; & comme il n'a qu'une très petite langue, il s'emplit d'eau & ſe noie. Pour le faire mourir plutôt, ils lui donnent des coups de bayonnette dans la gorge, & lui crevent les yeux.

Le crocodile eſt plus gros & plus grand dans certaines contrées que dans d'autres : celui qu'aux Antilles l'on appelle *Cayman*, eſt, dit-on, le plus grand. *Voyez* ce mot. Cependant on voit des crocodiles dans la Guinée, dans le Sénégal & la Gambra, même dans le fleuve des Amazones, qui ont depuis vingt juſqu'à trente & trente-trois pieds de longueur : M. de la Condamine (Voyage de la Riviere des Amazones) en a vu un grand nombre ſur la riviere de Guayaquil; ils reſtent pendant des journées entieres ſur la vaſe étendus au ſoleil. Il n'y a pas d'animal qui, après être né ſi petit, devienne ſi grand. L'eſpece de crocodile, nommée *Alligator*, a depuis huit juſqu'à douze & quinze pieds de longueur. Près le Palais Royal à Saba, ſur la côte des Eſclaves, le Roi de cette contrée tient à honneur, comme une magnificence extraordinaire, d'avoir deux étangs remplis d'*alligators*. Les

crocodiles des Moluques, au contraire de ceux des autres pays, ſont voraces & dangereux ſur terre ; & dans la mer, ils ſont ſi lâches & ſi engourdis, qu'ils ſe laiſſent prendre aiſément, parceque leurs doigts des pieds de derriere, n'étant attachés par aucune membrane, ils ne peuvent nâger avec facilité. Quand le mâle veut copuler ſa femelle, il la renverſe ſur le dos (car on prétend que leur accouplement ſe fait ventre à ventre) ; enſuite il lui aide à reprendre ſa premiere poſture. Le crocodile de Ceylan eſt nommé *Kimbula* par les habitans du pays ; il eſt marqué de taches noirâtres. Celui du Gange a le muſeau fort long & fort effilé.

Le crocodile a été autrefois adoré, apprivoiſé & nourri par crainte dans la ville d'Arſinoë, autrement *Ville des Crocodiles*, voiſine du lac Meris, où il y en avoit une grande quantité. On l'attachoit par les pattes de devant ; on lui mettoit aux oreilles des pierres précieuſes, & on lui donnoit des viandes conſacrées, à manger juſqu'à ce qu'il mourût : alors on l'embaumoit, on renfermoit ſa cendre dans des urnes, & on la portoit dans la ſépulture des Rois. En Amérique, on mange les crocodiles comme viande de carême.

CROISETTE, *Cruciata.* Cette plante vient abondamment dans les haies, dans les buiſſons, aux bords des foſſés & des ruiſſeaux. Sa racine eſt noueuſe, fibreuſe, jaunâtre & rampante ; ſes tiges ſont hautes d'environ un pied, grêles, quarrées, velues & fort noueuſes : il ſort de chaque nœud quatre feuilles, diſpoſées en croix, velues, mouſſes & ſans queue. Ses fleurs ſont verticillées, de couleur jaune ; leur calice ſe change en un fruit ſec, compoſé de deux graines arrondies. Cette plante eſt un bon vulnéraire aſtringent, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur ; on la recommande ſur-tout dans le cas où le *ſcrotum* eſt gonflé par la deſcente de l'inteſtin.

CROISETTE ou CROISADE. Eſt le nom qu'on a donné à une conſtellation de l'hémiſphere auſtral, compoſée de quatre étoiles en forme de croix. C'eſt par le ſecours de ces quatre étoiles que les Navigateurs peuvent trouver le pôle antarctique.

CROIX DE CHEVALIER. *Voyez* TRIBULE TERRESTRE.

CROIX DE JERUSALEM OU DE MALTHE, OU FLEUR DE CONSTANTINOPLE, *Lychnis Chalcedonica* Cette plante, nommée ainſi de la ville d'où elle a été apportée, & de la reſſemblance de ſa fleur avec la Croix de l'Ordre de Malthe, eſt une eſpece de lychnis qu'on ne cultive dans les jardins que pour l'agrément. Sa racine pouſſe pluſieurs tiges, hautes de trois pieds, velues, menues & vuides ; ſes feuilles ſont oblongues, vertes, velues, & embraſſent leur tige par la baſe : ſes fleurs ſont diſpoſées en ombelles, d'un bel aſpect, quelquefois blanches, variées d'incarnat, d'une odeur agréable ; chacune de ces fleurs eſt compoſée ordinairement de cinq feuilles, rangées en œillet, fendues en deux parties égales, & garnies le plus ſouvent au-delà de leur moitié de deux ou trois pointes, qui, jointes à celles des autres feuilles, forment une couronne. On en voit dont la fleur eſt double, & dans leſquelles la petite Croix de Malthe eſt environ de la moitié plus baſſe.

Il ſuccede à cette fleur un petit fruit velu, de figure conique, qui renferme un tas de ſemences rouſſes hémiſphériques.

CRON ou CRAN. *Voyez* FALUN.

CRONE. On appelle ainſi des endroits au fond de l'eau, remplis de racines d'arbres, de grands herbages, &c. C'eſt ordinairement où ſe retire le poiſſon.

CROPIOT. Petit fruit ridé de l'Amérique, qui contient une ſemence ſemblable au poivre noir d'Ethiopie, d'un goût très âcre : les Indiens en mêlent dans leur tabac quand ils veulent fumer; il ſoulage le mal de tête.

CROS-DE-CHIEN. A la Martinique & à l'Iſle de Sainte-Lucie on donne ce nom à une eſpece de ſerpent qui n'eſt pas venimeux. Sa longueur eſt d'environ ſix pieds, & ſa groſſeur eſt comme celle du poignet d'un homme robuſte. *Voyez* l'article SERPENT.

CROTALAIRE, *Crotalaria Aſiatica, folio ſingulari verrucoſo, floribus cæruleis.* Cette plante eſt étrangere : on la cultive en Europe dans quelques jardins. Sa racine eſt ligneuſe & fibreuſe; ſa tige haute de deux pieds, noueuſe, & jettant beaucoup de rameaux diſpoſés en rond : ſes feuilles ſont obtuſes, vertes en deſſus, blanchâtres en deſſous, parſemées de verrues, & ondées en leurs bords : ſes fleurs ſont diſpoſées en épis, légumineuſes, & de couleur bleue; il leur ſuccede des gouſſes enflées, noirâtres, velues, contenant de petites ſemences jaunâtres, âcres au goût, & qui ont la figure d'un petit rein.

CROTIN. Dans l'Economie Ruſtique on donne ce nom à la fiente fraîche du cheval & au fumier de mouton. Ce ſont d'excellents engrais. *Voyez* les mots EXCRÉMENT & FUMIER. On appelle *crottes* la fiente de lapin, de chevre, de lievre, de brebis, &c.

CRUCIFERES, *Cruciferæ.* On a donné ce nom à une famille de plantes, dont les quatre pétales des fleurs ſont ordinairement diſpoſées en croix. Telles ſont la rave, le navet, le creſſon, le thalitron, le chou, la roquette, la moutarde, le thlaſpi, le velar, le giroflier, la dentaire, &c. Ces plantes ſont preſque toutes herbacées, quoique la plupart ſoient biſannuelles ou vivaces, par leurs racines : leur forme eſt communément ramaſſée & plus ou moins réguliere. Les racines ſont ou rameuſes, tortueuſes & fibreuſes, ou charnues en navet. Les tiges & les jeunes branches ſont cylindriques, les feuilles alternes. Le feuillage eſt diſpoſé circulairement, ſur-tout dans le bas des tiges où les feuilles s'étendent circulairement comme autant de rayons ſur la terre. Les fleurs ſont hermaphrodites, diſpoſées la plupart en épi au bout des branches : elles doublent facilement par la culture. Leur couleur entre pour beaucoup dans le caractere des ſections qu'on en fait quelquefois. Le fruit eſt ſiliqueux, les graines ſont aſſez petites & attachées pendantes au placenta. Les plantes cruciferes ont un goût âcre, & ſont chargées de ſel alkali fixe qu'on en retire par la combuſtion : ces ſels donnent au contraire, par la diſtillation, de l'alkali volatil. La plupart ont une odeur fétide & leurs graines huileuſes. Ces plantes nouvellement cueillies, ſont

antiſcorbutiques ; & ſeches, elles n'ont plus de vertu. Il faut éviter l'uſage des cruciferes dans les maladies aiguës, car il mene à la putréfaction ; voyez-en des exemples aux articles *Creſſon* & *Velar*. L'alkali volatil des cruciferes guérit du venin, des morſures venimeuſes, de la rage, de la gale & de la lepre : pour cela il faut en uſer intérieurement, & en appliquer ſur les plaies.

CRUSTACÉES, *Cruſtacea animalia*. On entend par ce mot des animaux couverts d'une croute dure par elle-même, mais molle en comparaiſon des écailles ou coquilles pierreuſes des *teſtacées*. Voyez *ce mot*. On met au nombre des cruſtacées, le *Cancre*, l'*Ecreviſſe*, le *Homar*, les *Crevettes* ou *Squilles*, & toutes les ſortes de *Crabes* dont les écailles tiennent le milieu entre les *teſtacées* & les *animaux mous*.

Les cruſtacées n'ont point de ſang ni d'os : on leur diſtingue une tête, un eſtomac, un ventre & des inteſtins. La tête & le ventre de ces animaux ſont immobiles, & tiennent avec tout le corps. Les deux premieres dents qu'ils ont ſont extérieures, & doivent être regardées comme des molaires deſtinées à broyer la nourriture qu'ils prennent : entre ces deux dents, ils ont une eſpece de langue. Leurs yeux ſont ſitués au-deſſus de la bouche ; ils n'ont point de paupieres : leur tête eſt armée de deux petites cornes, qui leur ſervent à ſe défendre contre leurs ennemis, & à ſonder leur route. Ils ont huit pieds & deux eſpeces de bras : leur chair eſt rougeâtre.

Les cruſtacées habitent les étangs marins, l'embouchure des rivieres, les lieux limoneux, & les fentes des rochers : ils vivent de bourbe, d'ordure & de chair. Le mâle eſt plus gros & plus grand que la femelle : ils s'accouplent dans le printems, & reſtent très long-tems dans cet état. La femelle produit de petits œufs rouges, couverts d'une légere membrane, & qui ſont attachés au ventre : les œufs qui ſont en dehors ſont imparfaits, & prennent avec le tems leur accroiſſement. Leur chair eſt plus ou moins agréable au goût, mais difficile à digérer. Tous les cruſtacées changent tous les ans de peau. *Voyez* le détail de cette méchanique à la ſuite de l'article ECREVISSE.

Lorſque ces animaux perdent quelques membres, il en revient d'autres, & les parties tronquées ſe reproduiſent quelquefois doubles, ainſi qu'aux étoiles. Quand les Curieux veulent conſerver en entier des cruſtacées avec leurs couleurs naturelles, on fait tremper dans l'eau douce ceux qui ont été pris dans la mer ; enſuite on fait ſécher à l'ombre ceux qui ſont petits. Il s'introduit dans la chair de ces animaux morts, des vers qui la mangent à meſure qu'elle ſe corrompt, ce qui ne les rend pas ſujets à ſentir mauvais par la ſuite des tems. Si le volume de ces animaux eſt trop conſidérable, il faut faire enſorte d'en vuider les chairs ſans endommager leur croute, ni déſunir leurs articulations.

CUBEBES ou QUABÉBES, *Cubebæ*. Pluſieurs prétendent que les cubébes ſont des fruits très anciennement connus : ce qu'on en dit eſt fort incertain.

Les cubébes des boutiques ſont de petits fruits ſecs, ſphériques, à-peu-près de la groſſeur du poivre, griſâtres, ridés, garnis d'une petite queue,

& d'une odeur aromatique : ses grains sont fragiles, d'un goût fort âcre, qui attire beaucoup de salive.

On nous apporte les cubébes des Indes : elles croissent abondamment aux Isles de Java, à un arbrisseau rampant, & qui s'attache aux arbres voisins, comme le lierre. Cet arbrisseau approche du *smilax aspera*. P. Herman l'appelle *Curane* : ses feuilles sont petites, ses fleurs odorantes ; il leur succede des grappes chargées de baies rondes, qui sont les cubébes. On les met sécher au soleil pour les transporter : les habitans du pays sont fort jaloux de leur culture.

Les habitans de Mascaraigne (Isle de Bourbon) appellent *Cubébes*, *Poivre à queue*, un poivre aromatique qui n'est guere plus gros qu'un grain de millet. Il vient en bouquet à l'extrémité des branches d'une plante sarmenteuse qui croît dans les bois : ces petits fruits s'appellent *Cubébes de Bourbon*.

Les cubébes corrigent la puanteur de la bouche & le dégoût, conviennent dans l'apoplexie, fortifient l'estomac : étant mâchées long-tems avec du mastic en larmes, elles excitent aux plaisirs de l'amour ; aussi les Indiens font-ils un grand usage des cubébes macérées dans le vin, pour s'exciter à l'acte vénérien. Les peuples de l'Isle de Java s'en servent pour échauffer l'estomac & procurer de l'appétit. On prétend que les Indiens font bouillir les cubébes avant que de les vendre, afin qu'on ne puisse les semer : nous n'en croyons rien.

CUCI. Fruit délicieux, d'un goût doux & agréable, rond & oblond, gros & de la couleur d'une petite orange, renfermant un gros noyau, très dur, quadrangulaire, & revêtu d'une coque de couleur roussâtre. Ce fruit cordial & restaurant croît dans les Indes Orientales & en Ethyopie, sur une espece de palmier appellé *Cuciofera palmæ facie*. Cet arbre paroît être le même que le *Cuciophoron* de Théophraste : on doute même si cet arbre est un vrai palmier ; car à peine s'est-il élevé de terre, il se partage en plusieurs corps ou troncs, & chaque corps a plusieurs branches. De plus le fruit cuci n'est point en grappes ; & peut-être que le *Nux-Indica* de Cordus est notre *cuci*, ou du moins le coco. Quoi qu'il en soit, la tunique du Bezoard de Pomet, que cet Auteur soutenoit être une des plus grandes curiosités qu'on eût vues, cette enveloppe si singuliere dont il prétendoit avoir fait la découverte, qu'il a décrite & représentée dans son *Trait. des Drog. pag. 105 & 106, fig. 35, vol. 2, édit. de 1735*, comme faisant partie de l'animal d'Orient qui porte le bezoard, n'étoit autre chose que notre fruit exotique *cuci*, dans lequel, ou Pomet lui-même, ou quelque Charlatan par qui il s'étoit laissé tromper, avoit enchassé un bezoard fort adroitement : on en voit la preuve dans un Mémoire de M. Geoffroi le jeune sur les bezoards. *Mém. de l'Acad. des Scienc. 1712.*

CUCUJU ou COCOJUS. *Voyez* ACUDIA.

CUCURUCU. Serpent du Bresil, plus gros que le serpent à sonnettes, quelquefois long de douze pieds, couvert d'écailles jaunâtres, tachetées de noir. Sa tête est très venimeuse : les Sauvages la coupent & la jettent

pour pouvoir manger la chair de ce ſerpent. Ceux qui en ſont mordus ſont pris d'un vertige, & attaqués d'une fievre tremblante; une ſueur froide s'empare de tout leur corps, & ils meurent en moins d'un jour. Le venin de ce ſerpent produit le même effet que le poiſon de l'*Aimorrhoüs :* il ronge les veines, & cauſe une ſi grande inflammation, que le ſang ſort par les narines, par les oreilles, & par le deſſus des ongles, tant des mains que des pieds.

CUGELIER *Voyez* ALOUETTE.

CUIETÉ. *Voyez* à l'article CALEBASSIER D'AMÉRIQUE.

CUIR. *Voyez* PEAU.

CUIR FOSSILE, *Aluta montana*, *aut Corium foſſile.* C'eſt une eſpece d'amiante à filets très flexibles, & entrelacés de maniere qu'ils forment des eſpeces de feuillets. La couleur en eſt griſâtre. On trouve cette ſubſtance dans la vallée de Campan aux Pyrenées. Il y en a encore une eſpece qui reſſemble à du papier gris, ce qui l'a fait nommer auſſi *Papier foſſile.* Voyez AMIANTE.

CUIVRE, *Cuprum.* C'eſt de tous les métaux imparfaits, celui qui approche le plus de l'or & de l'argent pour les qualités. Il eſt d'une couleur rougeâtre, éclatante, très ſonore, très dur, ductile & malléable, & ſi facile à rouiller, que tous les diſſolvants, tels que l'eau, les huiles, les acides agiſſent ſur lui, & qu'ils le colorent en verd. C'eſt à cette couleur verte, nommée *ærugo*, qu'il eſt facile de reconnoître la préſence du cuivre. Les alkalis volatils changent cette couleur verte en bleu. Rien n'eſt plus propre que cet alkali pour découvrir ſi une liqueur contient des parties cuivreuſes. Quelque petite que ſoit la portion de ce métal contenue dans une liqueur, dès qu'on y verſe de l'alkali, il la fait voir à l'inſtant en développant la couleur bleue.

Le cuivre ſe trouve dans la terre ſous diverſes formes & ſous un nombre infini de couleurs, & mêlé ou combiné avec différentes matieres; & l'on peut dire que le cuivre eſt de tous les métaux, celui dont les mines ſont les plus variées. On le rencontre rarement ſous ſa véritable forme métallique; mais cependant plus fréquemment que le fer qu'on n'y rencontre peut être jamais : auſſi paroît-il que le cuivre a été le premier métal connu des Anciens. Les Romains ont eu l'art de le durcir, & de l'amener preſque à l'état de l'acier, à l'aide de la trempe & du marteau. Ils faiſoient avec ce métal les inſtruments de premiere néceſſité, tels que des charrues, des couteaux, des haches, des épées, des fers de lances, &c.

Il y a des mines de cuivre dans toutes les parties du monde connu : elles ſont diſpoſées par filons qui pénetrent la terre à des profondeurs extrêmes. La Suede, le Dannemarck & l'Allemagne ſont aujourd'hui les pays qui en fourniſſent le plus. Le cuivre du Japon eſt fort eſtimé à cauſe de ſa dureté : il eſt en petits lingots aſſez minces. Son mérite conſiſte à être extrêmement pur. Celui du Pérou eſt peu recherché.

Le *Cuivre natif* & malléable, quoiqu'il ne ſoit pas auſſi pur que le *cuivre*

de rosette, ne se trouve point ordinairement en grosses masses, mais par petits grains, par petits feuillets minces, ou par petites paillettes dans les fentes des rochers. Le *Verd de montagne* ou *Chrysocole verte* est une mine de cuivre qui a été mise en dissolution dans le sein de la terre, & qui en se précipitant s'est unie à diverses especes de terres ou de pierres : on la trouve ou en globules, ou en cristallisations, en bouquets, ou en houppes soyeuses. La mine de cuivre verte de la Chine qui est si recherchée des Curieux, est de cette nature. La *chrysocole bleue* ou *bleu de montagne* est la mine dissoute par l'alkali volatil. La *mine de cuivre azuré* est d'un tissu qui la fait ressembler à du verre dans l'endroit où elle a été rompue. Il y a d'autres mines de cuivre, grises, blanches, noirâtres, fauves ou hépatiques. La mine de cuivre la plus commune & peut-être la moins riche, est ou d'un jaune d'or très éclatant, entremêlé de différentes couleurs très brillantes, ou d'un jaune verdâtre ; telle est la pyrite cuivreuse ou mine jaune de cuivre : elle contient outre le cuivre, du fer, du soufre & de l'arsenic, &c. Les couleurs vertes & bleues donnent lieu de soupçonner la présence du cuivre ; cependant le fer donne aussi quelquefois les mêmes couleurs. *Voyez* les articles Malachite, Bleu de montagne, Lapis lazuli, &c.

Que de travaux, que d'industrie n'emploie-t-on point pour séparer le cuivre des diverses substances avec lesquelles il est combiné ! il n'y a que le fer mineralisé qui soit plus difficile à fondre. Le cuivre rougit long-tems au feu avant que d'entrer en fusion : il donne à la flamme une couleur qui tient du bleu & du verd. Il est aussi un des métaux les plus difficiles à séparer de la mine : & les opérations qu'on lui fait subir ne sont pas absolument les mêmes par-tout : elles varient suivant la qualité des mines. Au reste il faut presque toujours celles du triage, du bocard, du criblage, du lavage, du grillage, de la fonte, du raffinage. En un mot, le travail des mines de cuivre est le chef-d'œuvre de la métallurgie. Le cuivre bien dégagé de toutes matieres étrangeres & bien pur, se nomme *cuivre de rosette*, & a pour lors toutes les qualités qui constituent le cuivre.

Le cuivre par son mélange avec diverses autres substances, donne naissance en quelque sorte à de nouveaux métaux qui acquierent de nouvelles propriétés, & dont quelques-uns sont d'une grande beauté. Si on le fond avec le *zinc*, il donne le *tombac*, le *pinchebeck*, le *similor* & le *métal de prince* ; avec la *calamine*, il forme le *cuivre jaune* ou *laiton*, ou *airain*. Par ce dernier alliage, le cuivre perd sa grande ductilité, mais il devient capable de se bien mouler : étant fondu, il coule aisément dans les moules qu'on lui présente, & prend plus fidelement tous les traits qu'on veut lui imprimer. Le laiton étant poli prend l'éclat de l'or : on en garnit des armoires, des commodes, des pendules sous mille formes gracieuses. On en fait des lampes, des lustres, des flambeaux, des candelabres de toute espece, & diverses pieces d'une serrurerie délicate, plus connue chez nos voisins que parmi nous, telles que des pentures de tableaux, des targettes, des charnieres, des compas, des alhidades de Géométrie, les instrumens des Astronomes,

nomes, & tout le rouage de l'Horlogerie, &c. On préfere pour ces ouvrages l'airain ou cuivre jaune, au cuivre rouge qui est plus sujet à verdir l'airain est en revanche plus dur; & on s'en est même servi pour exprimer la dureté. On dit *un siecle d'airain*, *un front d'airain*. Si on mêle le cuivre avec de l'orpiment & de l'étain, on aura une composition propre à faire des miroirs métalliques : uni avec de l'arsenic, il devient blanc, fragile & cassant; on le nomme alors *cuivre blanc*. Le cuivre allié avec de l'étain fait une composition très sonnante, connue sous le nom de *bronze*. Cette composition se jette en fonte pour faire des cloches, & sur-tout pour faire ces statues colossales destinées à immortaliser les grands hommes, & à conserver la mémoire des événemens mémorables. On en fait des monnoies, des médailles & tout l'attirail meurtrier de la guerre. Une petite quantité de cuivre que l'on allie à l'or & à l'argent, donne à ces métaux une dureté qu'ils n'auroient point sans cela : elle les rend plus faciles à travailler; leur conserve leur ductilité, & les perfectionne en quelque sorte. Le cuivre privé de son phlogistique & réduit en chaux métallique, se nomme *Safran de Venus*, *Ecailles de cuivre*, ou *Æs ustum* (Cuivre brûlé) : alors il est propre à colorer en verd les verres, les émaux, & à peindre la fayence & la porcelaine.

Le cuivre dissous par l'acide vitriolique donne des cristaux bleus. Lorsqu'il est dissous par l'acide marin, il produit des cristaux soyeux & par bouquets, qui sont d'un beau verd. Ce sel neutre est propre à donner cette couleur aux feux d'artifice : pour peu qu'on en mette dans un brasier, la flamme conserve long-tems une couleur d'arc-en-ciel très-vive. Une dissolution de cuivre dans laquelle on fait tremper une lame de fer, peut en imposer à des yeux ignorans, & présenter l'image de la *transmutation* du fer en cuivre. Lorsqu'on plonge la lame, l'acide dissout le fer, & le cuivre se dépose sur la lame de fer, dont la superficie recouverte des parties cuivreuses, prend un coup d'œil de cuivre. La nature opere quelquefois cette transmutation dans les lieux souterrains; & le cuivre précipité ainsi se nomme *cuivre de cémentation*.

Le cuivre, comme il est dit ci-dessus, est un des métaux les plus employés dans les arts & métiers, parcequ'il a beaucoup de malléabilité, de flexibilité, de ductilité, de dureté & d'élasticité. Le cuivre du Japon & celui du Tyrol sont les meilleurs de tous, & les moins sujets à la rouille & à noircir à l'air. On en fait mille ustensiles; des cordes de clavessin, des feuilles pour les faux galons d'or; c'est ce que l'on appelle *oripeau* ou *clinquant*. Les feuilles plus battues s'appellent *or d'Allemagne* : réduites en poudre, elles produisent ce qu'on appelle *or en coquilles*, &c. Le cuivre entre dans les caracteres d'Imprimerie. Par sa propriété de se dissoudre dans les acides, tant végétaux que minéraux, on en forme du verd-de-gris avec les rafles du raisin & de la vinasse (gros vin), préparées exprès; matiere d'un si grand usage en peinture, en teinture & dans la Pelleterie. *Voyez la Théo-*

rie qu'en a donnée M. Montet dans les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences.

Si on se contente de dissoudre le *Verdet* dans du vinaigre distillé, & de faire évaporer cette dissolution filtrée, on en obtiendra par la voie de la cristallisation le *Verdet distillé* dont on se sert en migniature pour peindre en verd. Si l'on veut un détail plus circonstancié sur les mines de cuivre & les travaux ou opérations qu'on leur fait subir, &c. on peut consulter ce qui en est dit dans le second volume de nôtre Minéralogie, & dans le Dictionnaire des Arts & Métiers.

Quoique tout le monde soit instruit des dangereux & terribles effets du cuivre pris intérieurement, & qu'on ait établi par-tout des fabriques de porcelaine & de fayence, l'usage de ce métal ne tombe point : il est la matiere ordinaire des fontaines, des cuvettes & de toute la batterie de nos cuisines, dont il résulte journellement tant d'inconveniens fâcheux. Il est étonnant de voir avec quelle sécurité ou quel aveuglement impardonnable on prépare encore un grand nombre de nos alimens, & souvent avec combien peu de précaution on met la boisson, dans des vases qui portent dans leur sein un poison dont nous ne sommes garantis que par une légere lame d'étain, d'ailleurs si facile à se fondre. La Suede nous présente un exemple de générosité & de sagesse à suivre ; quoique le cuivre soit un présent que la nature a fait à cette contrée, & qu'il soit un des objets les plus considérables de son commerce, le Gouvernement en a défendu l'usage dans tous les Hôpitaux & dans tous les autres établissemens qui sont de son ressort.

CUIVRE DE CORINTHE, *Æs Corinthiacum.* C'est cette fameuse & précieuse composition métallique si vantée pour sa beauté, sa solidité, sa rareté, & qu'on préféroit à l'or même, mais dont le secret est perdu depuis plusieurs siecles. Ce cuivre étoit composé d'un mêlange de cuivre, d'or & d'argent, fait par art, & non pas un alliage fortuitement arrivé lors de l'embrasement de Corinthe, comme le dit Florus. L'*Orichalque* factice des Anciens, *Auri-chalcum*, étoit vraisemblablement une espece de cuivre de Corinthe. L'interprete Syriaque de la Bible prétend que les vases que Hiram donna à Salomon pour le Temple étoient de cuivre Corinthien. Sa rareté semble avoir été la principale cause de ce que son prix devint exorbitant. On en faisoit un si grand cas, qu'il passa en proverbe que ceux qui vouloient paroître plus habiles que les autres sur les Arts, flairoient la pureté du *cuivre de Corinthe.* C'est le sujet d'une des jolies épigrammes de Martial :

Consuluit nares an olerent æra Corinthum,
Culpavit statuas, & Polyclete, tuas.

» Mon cher Polyclete, il a condamné vos statues, parcequ'elles n'ont » point à son nez l'odeur du cuivre de Corinthe. »

CUL-BLANC ou VITREC, *Vitiflora.* Petit oiseau dont il y a plusieurs

eſpeces, qui different par la groſſeur, la couleur & le lieu qu'ils habitent. Le cul-blanc eſt ordinairement gris par-deſſus, mais il a le ventre blanc, ainſi que les plumes du croupion; ce qui l'a fait appeller *cul blanc;* d'autres ſont cendrés, & ont le croupion également blanc, &c.

Le *cul-blanc* eſt grand comme le moineau, & gros comme la méſange: ſon bec noir reſſemble à celui du pluvier: ſes jambes & l'extrêmité de ſa queue ſont noires: ſon vol n'eſt pas long; il fait un petit cri en partant, & vole à fleur d'eau: il n'a aucun chant ſuivi. Cet oiſeau ne vit ni en cage ni en voliere; ſa chair eſt peu délicate. Il fait ſon nid dans les trous des amas de pierres ou des vieilles mazures. Il pond cinq ou ſix œufs. On le voit ſuivre les Laboureurs pour manger les vers & tous les inſectes que la charrue découvre.

Celui d'Angleterre fait ſes petits dans de vieux trous de lapins: on l'appelle *moteux*. On prend beaucoup de ces oiſeaux aux gluaux, à l'aide d'un appeau qui les attire.

CUL D'ANE. On donne ce nom, ou celui de *cul de chevaux*, à l'eſpece de zoophyte appellé *ortie de mer*: voyez *ce mot*.

CUL-JAUNE. Eſt le *Pic-verd de Cayenne*.

CUL-ROUGE. Eſt le nom qu'on donne à l'*Epeiche*, eſpece de *Pic*. *Voyez* Pic.

CUMIN, *Cuminum*. Cette plante, que l'on cultive à Malte, ſous le nom d'*Anis âcre*, eſt ombellifere, annuelle, haute d'un pied, & diviſée en pluſieurs branches: ſa racine eſt petite, blanche & fibrée; elle périt quand la ſemence eſt mûre: ſes feuilles ſont peu nombreuſes & capillaires: ſes fleurs naiſſent aux ſommets des rameaux, & ſont diſpoſées en paraſol arrondi. Il leur ſuccede des graines oblongues, d'un gris brun, jointes deux à deux, cannelées comme celles du fenouil, pointues par les deux bouts, convexes d'un côté, applaties de l'autre, d'une ſaveur un peu amere, aromatique, âcre, déſagréable, d'une odeur forte, que les pigeons aiment beaucoup.

Ses graines ſont d'uſage chez les Hollandois, qui en mettent dans leurs fromages: & chez les Allemands qui en mêlent avec du gros ſel dans la pâte du pain, pour s'exciter à boire. Quoique moins carminative que la graine du carvi, elle convient fort dans la colique venteuſe; c'eſt une des quatre grandes ſemences chaudes. Il y a des Provinces où, pour attirer beaucoup de pigeons dans les colombiers, on y met une pâte faite avec de la terre imbibée d'huile d'aſpic, & lardée de graine de cumin.

CUMIN CORNU, *Hypecoon*. Plante qui croît aux pays chauds. Sa racine eſt longue & rougeâtre. Ses tiges ſont longues d'un pied & rameuſes. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la rue ſauvage. Sa fleur eſt jaunâtre, petite, compoſée de quatre feuilles diſpoſées en croix. A la fleur ſuccéde une gouſſe platte, formée en faulx, & compoſée de pluſieurs piéces jointes enſemble bout à bout, renfermant des graines noirâtres & en forme de rein. Cette plante eſt narcotique.

CUNOLITE, *Cunnolites.* C'eſt un foſſile, gros comme une pomme, applati d'un côté, arrondi de l'autre, orné d'une figure qui repréſente les parties génitales de la femelle de certains animaux. Par l'examen de ceux de ces foſſiles que nous avons eu occaſion de voir, nous croyons que la cunolite eſt une ſorte de madrepore, analogue à l'eſpece appellée *Champignon de mer.* En effet, ſi on met tremper ce foſſile pendant quelque tems dans de l'eau forte affoiblie, on y découvrira à la partie ſupérieure les feuillets cellulaires, qui s'étendent d'un centre commun à la circonférence, comme dans les Champignons de mer : la baſe paroît formée de cercles concentriques.

CUNTUR ou CONTOUR : *voyez* CONDOR.

CURAGE : *voyez* PERSICAIRE ACRE.

CURBMA. Eſt le Taon du Rhenne : *voyez* TAON.

CURCUMA : *voyez* TERRA MERITA.

CURUCUCU. Serpent du pays des Incas, long de dix à douze pieds, griſâtre, & tacheté de noir ſur le dos, & de jaune ſous le ventre. Sa tête eſt plus étroite & ſes dents plus longues que les autres ſerpens. Il eſt très venimeux & redoutable. Cependant les Indiens en mangent la chair. Il ne fait aucun mal, ſi on ne l'irrite; mais quand il eſt attaqué, il arrondit tout ſon corps, & s'élance ſur ſon ennemi : le venin de ſa morſure eſt ſi violent, qu'il cauſe en vingt heures des vertiges, des tremblemens, des tranchées, la fievre ardente, la ſueur froide, & enfin la mort. Mais ce qui eſt ſingulier, ſon venin ne coagule point le ſang, il le met tellement en efferveſcence, qu'il l'oblige à ſortir par le nez, par les yeux, par les oreilles, & même ſous les ongles.

Le Serpent appellé *Curucu-tinga*, eſt une fois plus long & plus gros que le *Curucucu.* Ses écailles ſont tiquetées de noir & de blanc, & le bout de ſa queue eſt pointue comme une alêne. Sa gueule, qui eſt garnie de deux rangs de dents recourbées à chaque mâchoire, rend ce reptile fort redoutable.

CURUPA. C'eſt le nom que les Omaguas, Nation de l'Amérique, donnent à une plante, au moyen de laquelle ils ſe procurent une ivreſſe qui dure vingt-quatre heures, pendant laquelle ils ont des viſions agréables. Ils prennent auſſi cette plante réduite en poudre, comme nous prenons le tabac, mais avec plus d'appareil. Ils ſe ſervent pour cela d'un tuyau de roſeau terminé en fourche, ils font entrer chaque branche dans une narine : cette opération, ſuivie d'une aſpiration violente, leur fait faire une grimace fort ridicule aux yeux d'un Européen ; mais qui paſſe pour agrément dans leur pays : (*voyez* le voyage de M. de la Condamine).

CURURU ou CURUCU. Eſt le *Crapaud Pipal* de Surinam & du Breſil, dont la bave, l'urine & le fiel ſervent à quelques malheureux endurcis aux crimes, pour faire un poiſon lent qu'il eſt difficile de détruire : *voyez* à la ſuite du mot CRAPAUD.

CUSCUTE, *Cuſcuta.* Plante paraſite d'une eſpece bien ſinguliere, puiſqu'elle ne le devient qu'après avoir tiré ſa premiere nourriture de la terre.

par un filet qui lui sert de racine, & qui se desséche bientôt. Cette plante n'a point de feuilles, & ne pousse que des filets ou cheveux rougeâtres. Ces cheveux au moyen de certains tubercules qui font l'office de racines, s'insérent dans l'écorce des autres plantes, auxquelles ils peuvent atteindre, de telle sorte qu'ils rompent les vaisseaux qui y distribuent le suc nourricier, & deviennent autant de suçoirs, qui portent la nourriture à la plante parasite, aux dépens de celle à laquelle elle s'attache. La cuscute s'accommode de toutes les plantes, qui sont pour elle ce que la terre est pour celles qui y jettent leurs racines. Le suc doux & mucilagineux des plantes papilionacées & labiées, lui convient aussi bien que le suc âcre & caustique des plantes cruciferes. Elle pousse avec la derniere vigueur sur l'ortie, & particulierement sur la vigne, où elle croît en si grand abondance qu'elle forme ce qu'on appelle le *Raisin barbu : voyez* l'article VIGNE.

Les fleurs de cette plante naissent en petites têtes distribuées de côté & d'autre sur les filamens capillaires; elles sont en cloches, blanchâtres ou rougeâtres; il leur succede un fruit arrondi, qui contient de petites graines. On observe que la graine de la cuscute n'a qu'une enveloppe membraneuse, & ressemble fort à celle des liliacées, en ce qu'elle consiste en un corps farineux ou charnu qui contient un embrion assez petit, cilindrique, à un seul cotiledon, & qui le perce horisontalement par un seul côté pour végéter; à sa sortie il paroît comme un long filet qui se courbe comme un crochet; dès qu'il a acquis deux pouces de longueur on apperçoit vers son extrêmité un petit tubercule, c'est la premiere de ses feuilles qui ressemblent à de petites écailles. La cuscute se renouvelle tous les ans par le moyen de sa graine. Si l'on seme cette graine dans des pots de terre, elle leve très bien, mais elle périt bientôt entierement, quand elle ne trouve pas près d'elle des plantes sur lesquelles elle puisse grimper pour en tirer le suc nourricier.

Les différentes plantes auxquelles s'attache la cuscute, & dont elle doit prendre en partie les propriétés, par le suc qu'elle en pompe, lui ont fait donner les noms d'*Epithyme*, d'*Epithymbre*, d'*angoure de lin*, d'*épi marrube*, d'*épi lavande*. Au reste la cuscute ne vient pas seulement sur les plantes dont elle a emprunté le nom; ces noms marquent seulement qu'elle se rencontre plus communément sur ces plantes : mais on la trouve sur un si grand nombre d'autres, qu'on pourroit peut-être croire qu'elle peut s'attacher indistinctement sur toutes sortes de plantes. En un mot, la cuscute pousse également ses tiges en tous sens; toute direction lui est bonne; cependant la plante est contournée dans le sens de la courbure de la graine, & la plantule est tournée en spirale dans la semence.

La cuscute croît dans tous les pays chauds, froids, tempérés. Elle vient en Suéde, dans les Alpes, en Suisse, en Angleterre, par toute la France, en Italie & en Egypte; & nous devons à M. de Tournefort, dans ses voyages du Levant, une belle description de celle d'Armenie : mais en quelque

pays où elle végéte on ne la rencontre ordinairement que dans les lieux frais & à l'abri du soleil. On en trouve dans les boutiques de deux sortes, celle de Candie & de Venise. L'une est rougeâtre & l'autre est jaunâtre : mais ces couleurs ne peuvent former des especes. Si l'on met les branches de l une & l'autre couleur sur une plante qui soit à l'ombre, alors elles perdent cette couleur & deviennent blanchâtres. Cette plante est plus curieuse qu utile : car elle ne possede qu'à un degré très foible, les propriétés des plantes sur lesquelles elle croît : *voyez* PLANTES PARASITES.

CYGNE, *Cygnus*. Oiseau le plus grand de tous les palmipedes, & l'un des plus beaux des oiseaux aquatiques ; il pese jusqu'à vingt livres, quand il est un peu avancé en âge. Il nage avec une noblesse, une aisance & une grace singulieres. Son plumage est cendré avec quelques nuances de jaune dans la premiere année ; mais au bout d'un an il devient d'une blancheur qui a passé en proverbe. Le cygne a quatre pieds & plus de longueur, & plus de sept pieds d'envergure : tout son corps est recouvert d'un plumage mollet & délicat, sur lequel les riches cherchent quelquefois en vain le sommeil : on en fait aussi des houpes à poudrer. Le bec du cygne est terminé par un appendice en forme d'ongle ; il est d'abord de couleur livide, & devient rougeâtre lorsque l'oiseau n'est plus dans la premiere jeunesse. Ce bec est large, pour que le cygne puisse prendre à la fois, une plus grande quantité de limon, & y saisir ce qui s'y trouve de vermisseaux, en éparpillant le reste. Le dessus est percé, ainsi que dans l'oie & le canard, pour que l'animal puisse rejetter l'eau par cette ouverture, & avaler seulement les herbes aquatiques, ou les œufs de poisson qu'il a pris. La nature a pourvu ces oiseaux d'un long col, composé de vingt-huit vertebres, parceque ne pouvant s'enfoncer, ils atteignent, par son moyen, profondément dans l'eau, en nageant de côté & d autre, pour chercher leur nourriture. Ajoutons que leur langue est comme hérissée de petites dents.

L'anatomie a observé, que l âpre-artere de cet oiseau, est réfléchie en maniere de trompe, ce qui contribue à donner de la force à sa voix ; mais on n'en doit pas moins regarder comme fabuleux, ce que les Anciens ont dit de la mélodie du cygne mourant. La trachée de la *Grue* est dans le même cas, & cependant cet oiseau n'est guerre vanté pour son chant & pour sa mélodie. On peut soupçonner avec Aldrovande, que quand le cygne sauvage tient pendant près d'une demi-heure toute la tête & le col plongés au fond de l'eau, pour y chercher sa nourriture, ayant les pieds élevés vers le ciel ; cette partie de la trachée-artere, qui est renfermée dans la capsule du sternon, lui peut servir de réservoir, d'où il tire assez d'air pour respirer.

On a dit que le cygne avoit servi de modele pour perfectionner la fabrique des navires. Les premiers fabricateurs ayant formé sur le col & la poitrine la proue & la quille ; sur le ventre & la queue, la poupe & le gouvernail ; sur les aîles, les voiles, & sur les pieds, les rames. On ne sauroit

voir, il eſt vrai, de ſpectacle plus agréable & plus élégant, que celui d'une troupe de cygnes au milieu des eaux, lorſqu'ayant ſoulevé leurs aîles avec grace, en forme de voiles, le vent fait voguer avec rapidité cette flotte emplumée.

On prétend que le cygne vit très long-tems. La femelle pond cinq ou ſix œufs, & elle les couve pendant près de deux mois. On peut croire en effet que la vie de ces animaux eſt longue, ſi, ſuivant la remarque de Pline, les animaux qui ſont portés plus long-tems dans le ventre de la mere, ont une vie de plus longue durée; car l'incubation répond au ſéjour du fœtus dans la matrice.

La femelle aime éperduement ſes petits, & les défend vigoureuſement. Après l'accouplement, le mâle & la femelle ſe plongent dans l'eau à diverſes repriſes, & courent l'un après l'autre en ſe jouant, comme font les *oies*, les *canards*, & les autres animaux aquatiques.

Le cygne ſauvage eſt moins grand & moins peſant que le cygne domeſtique : la baſe du bec de cet oiſeau, eſt recouverte par une peau jaune; & toutes ſes plumes ne ſont pas blanches comme celles du cygne domeſtique.

Le cygne étoit autrefois plus à la mode en France, qu'il ne l'eſt aujourd'hui : on en voyoit par-tout ſur la riviere de Seine; on en élevoit autrefois beaucoup dans l'Iſle des Cygnes, appellée aujourd'hui *Iſle Maquerelle*. Quelques perſonnes riches ſe font encore un plaiſir d'en avoir dans leurs baſſins.

La chair du cygne eſt de difficile digeſtion; les jeunes cygnes, tendres & délicats, ſont cependant aſſez bons à manger. La graiſſe de cet oiſeau, mêlée avec du vin, diſſipe, dit-on, les taches de rouſſeur. La peau du cygne, étant recouverte d'une grande quantité de duvet, eſt d'uſage contre les rhumatiſmes, parcequ'elle occaſionne une douce tranſpiration, propre à diſſiper les humeurs arrêtées dans les parties ſur leſquelles on l'applique. Son duvet ſert à remplir des couſſins & des oreillers. On fait uſage des plumes de cygne pour écrire, & l'on a obſervé que les tuyaux des grandes plumes des aîles ſont plus gros dans le cygne privé que dans le ſauvage.

On dit qu'il y a en Amérique une eſpece de cygne dont le pied droit eſt comme les ſerres d'un oiſeau de proie, & le pied gauche comme celui des autres cygnes : il ſe ſert du premier pour ſaiſir ſa proie en plongeant, & il emploie l'autre pour nâger.

CYGNE CAPUCHONNÉ, *Cygnus cucullatus.* On voit aux Indes Orientales, dans l'Iſle Maurice, une eſpece de cygne qui tient du *coq d'Inde* & de l'*Autruche*, & dont la tête eſt couverte d'une peau faite en forme de coqueluchon. Son bec eſt fort, crochu, de couleur bleue. L'oiſeau eſt revêtu de plumes griſes. On dit qu'il eſt très ſtupide, & qu'il ſe laiſſe prendre aiſément.

CYLINDRES ou ROULEAUX, *Rhombi.* Genre de coquillages univalves, arrondis, nommés ainſi de leur figure, & dont la bouche eſt toujours allongée & operculée. Les Conchyliophiles recherchent dans cette famille

de coquilles, celles que l'on appelle le *Drap d'or*, le *Drap d'argent*, la *Brunette*, le *Brocard de soie*, la *Moire*, le *Cylindre porphyre*, l'*Olive de Panama*, l'*Ecorchée.* La robe de ces coquilles est une des plus sujettes à être altérée par ceux qui les vendent aux Curieux. Les spires de ce coquillage sont plattes, & comme roulées les unes sur les autres.

CYLINDRITES, sont les coquilles précédentes devenues fossiles.

CYMBALAIRE, *Cymbalaria vulgaris.* Plante qui croît contre les murailles humides dans les pays chauds. Ses tiges sont fort déliées & pendantes : ses feuilles sont anguleuses comme celles du lierre, vertes-brun en-dessus, purpurines en-dessous, succulentes & d'un goût amer. Du pied de ces feuilles s'élevent des pédicules qui portent chacun une fleur purpurine, ressemblante à celle du muffle de veau, mais terminée en bas par un éperon. Aux fleurs succedent des coques partagées en deux loges remplies de petites semences plattes & aîlées. La cymbalaire convient pour arrêter les pertes de sang.

CYNOCÉPHALE, *Cynocephalus.* Espece de Singe, plus grand & plus farouche que les singes ordinaires, qui a la tête d'un chien, & qui n'a point de queue. *Voyez* SINGE.

CYNOGLOSE ou LANGUE DE CHIEN, *Cynoglossum.* Cette plante croît aux lieux arides. Sa racine est droite, noirâtre en dehors, blanche en dedans, semblable à une rave, d'une odeur forte, & d'un goût fade, mucilagineux. Ses tiges sont rameuses, lanugineuses, hautes de deux pieds : ses feuilles, longues, étroites, pointues, lanugineuses, & d'une odeur forte. Ses fleurs naissent le long des branches, & sont à-peu-près semblables à celles de la buglosse, d'une couleur rouge sale. A ces fleurs succede un fruit à quatre capsules, hérissées de poils piquants, qui s'attachent aux habits. Chaque capsule contient une semence applatie. Sa racine & ses feuilles sont d'usage pour arrêter les flux de toute espece : on les estime encore narcotiques & anodines.

On donne aussi le nom de *cynoglose* à une espece de petite *sole* qui se trouve dans la Méditerranée & dans l'Océan.

CYPRÈS, *Cupressus.* C'est un grand arbre toujours verd, dont il y a plusieurs especes : l'une s'éleve en pyramide, & est nommée improprement *cyprès femelle ;* l'autre espece qui étend ses branches de tous côtés, est nommée aussi improprement *cyprès mâle ;* car les fleurs mâles & les fleurs femelles des cyprès croissent sur le même individu, mais sur différentes parties du même arbre. Les fleurs mâles sont de petits chatons ovales d'où sortent des étamines qui répandent en certains jours de printems, une si grande quantité de poussiere fécondante, que l'on croiroit voir de la fumée s'élever des gros cyprès. Cette poussiere féconde les fleurs femelles qui sortent d'un petit cône écailleux.

Les feuilles du cyprès sont toujours vertes, d'une odeur pénétrante & assez agréable lorsqu'on les écrase, comme articulées les unes dans les autres, &

& diſpoſées en rameaux qui ſemblent tout couverts d'écailles très fines. Aux fleurs femelles ſuccedent des fruits ronds, raboteux, d'une ſaveur acerbe, que l'on nomme *Noix de cyprès*, *Nuces cupreſſi*. Ces fruits ſe deſſechent, ſe crevaſſent, & laiſſent échapper des graines applaties & anguleuſes, dont les fourmis ſont fort friandes. Lorſqu'on veut faire germer ces graines avec ſuccès, il faut cueillir au mois de Mars & d'Avril, les fruits qui commencent à ſe fendre, les mettre au grenier dans une boîte expoſée au ſoleil, & ne ſemer que la graine qui tombe au fond de la boîte. Cette graine ne demande qu'à être légerement recouverte de terre. Comme cet arbre eſt originaire des pays Orientaux, il vaut mieux en tirer la graine de nos Provinces Méridionales, de la Provence & du Languedoc. Le bois de cyprès dont le tronc devient droit & gros, eſt dur, pâle, ou d'un jaune rougeâtre, parſemé de veines foncées, d'une odeur agréable : il ſe corrompt difficilement. Ce bois peut être ſubſtitué au *cedre* : il réſiſte mieux aux injures de l'air que le *chêne*. On pourroit l'employer avantageuſement pour faire des paliſſades, des échalas & des treillages. Il ſeroit à deſirer, dit Mr. Duhamel, qu'on en multipliât les plantations. Les jeunes cyprès ſont un peu délicats; mais lorſqu'ils ont bien pris racine, ils réſiſtent très bien aux hivers ordinaires. Ces arbres fourniſſent de la réſine par inciſion, dans les pays chauds; mais nullement dans ce pays-ci : on voit ſeulement tranſpirer de l'écorce des jeunes cyprès, une ſubſtance blanche qui reſſemble à la gomme adragante. M. Duhamel a vu des abeilles ſe donner bien de la peine pour la détacher; apparemment qu'elles emploient cette matiere dans leur *propolis*. Les fruits appellés *Galbules* ou *Noix de cyprès*, ſont eſtimés aſtringents & fébrifuges à la doſe d'une dragme en poudre.

Le *Cyprès pyramidal* ſe garnit de branches preſque depuis le pied : & comme les plus baſſes, contre l'ordinaire, ſont celles qui prennent le moins d'accroiſſement, & que les unes & les autres s'approchent naturellement de la principale tige en s'élevant perpendiculairement; cet arbre prend de lui-même une forme réguliere, d'autant plus réguliere que l'art n'y a point de part; & il eſt propre à border des terraſſes, à former des allées, à terminer des points de vue dans de grands jardins, où ſur-tout il fait une belle décoration lorſqu'on l'emploie dans des places diſpoſées en demi-cercle. Cependant cet arbre a déplu, & on l'a exclu des jardins, parcequ'on a prétendu qu'il portoit l'ennui par-tout où il étoit, & qu'il annonçoit la triſteſſe : mais c'eſt une idée bizarre qu'on ne s'eſt faite qu'à force d'avoir vu dans les Poëtes, que les Anciens faiſoient planter le cyprès, comme le ſymbole de la triſteſſe, autour de leurs tombeaux, ſans faire attention qu'on ne le préféroit pour cet uſage que parcequ'il fait naturellement décoration. Le *cyprès de Portugal* eſt plus petit, moins robuſte, & plus lent à croître que ceux de nos contrées. Ses fruits ſont d'une couleur bleuâtre, & tout au plus de la groſſeur d'une ceriſe ordinaire. Les Portugais donnent à cet arbre le nom de *cedre de Buſſaco*, parcequ'on a commencé à le cultiver à Buſſaco, qui eſt un

grand Couvent de Carmes à quatre lieues de Coimbre en Portugal. Le *cyprès de Virginie* a les feuilles d'acacia. Le *cyprès d'Amérique* porte le nom de *cedre blanc.*

CYTISE, *Cytisus.* Il y en a de plusieurs especes : les uns sont de très jolis arbustes cultivés dans les jardins par les Fleuristes ; & les autres, de grands arbres qui croissent naturellement sur les Alpes. Les cytises portent des fleurs légumineuses auxquelles succedent des fruits composés de deux cosses lisses, applaties, longues de deux pouces au moins, sur trois lignes de largeur, & qui renferment des semences dures, taillées en cœur. Les feuilles de tous les cytises sont disposées en trefle, ou composées de trois folioles, soutenues sur une même queue, & placées alternativement sur les branches : la grandeur & la figure sont très différentes, suivant les especes. Les petits cytises font un effet charmant dans les bosquets printaniers, par la multitude de leurs feuilles & de leurs fleurs jaunes. On les taille en boule.

Le *Trifolium* des Jardiniers est un petit cytise à feuilles lisses & arrondies.

Les grands cytises des Alpes font également un très bel effet par leurs belles grappes de fleurs jaunes pendantes. Le bois de ces arbres est très dur, & d'une couleur d'ébene verte, qui le fait ressembler au bois des Isles ; c'est pourquoi on le nomme l'*ébenier des Alpes* ou *fausse ébene.* On fait avec son bois, qui se noircit dans le cœur en vieillissant, des manches de couteaux. On dit qu'il est assez liant pour en faire des brancards de chaise. Les fleurs & la semence de cytise sont estimées apéritives : on en confit les boutons au vinaigre. Les feuilles de cytise sont résolutives.

Tous les cytises craignent le trop grand froid ; aussi n'en voit-on presque point dans les pays du Nord. Tous, excepté celui des Alpes, ne sont cultivés que pour l'agrément : ils croissent assez promptement chacun dans leur espece. Voici en peu de mots la liste des cytises connus.

1°. Le Cytise-Genet, *Cytiso-Genista.*

2°. Le *Cytise des jardins* que l'on taille en boule & en palissade.

3°. Le *Cytise verd foncé.* Ses fleurs sont jaunes & droites.

4°. Le *Cytise velu.* Ses feuilles sont couvertes d'une espece de duvet roussâtre. Ce petit arbrisseau a pris faveur en Angleterre. Quelquefois ses fleurs sont jaunes & pourprées.

5°. Le *Cytise rampant.* On le trouve communément en Bourgogne, sur les montagnes au couchant de la ville de Dijon. Ses branches s'inclinent naturellement & rampent.

6°. Le *Cytise des Canaries* est toujours verd ; cependant sa feuille est blanchâtre. Il ne peut passer l'hiver chez nous que dans l'orangerie dont il fait l'ornement en Mars & en Avril, qui est le tems de ses fleurs.

7°. Le *Cytise épineux* n'est délicat que dans son enfance.

8°. Le *Cytise de Montpellier* fleurit en Mai : il s'éleve à huit pieds.

9°. Le *Cytise de Portugal.* Ses feuilles ressemblent à celles de la luzerne :

ſes fleurs naiſſent aux aiſſelles des feuilles. Il y en a dont les fleurs ſont blanches ou argentées ainſi que les feuilles, & plus ou moins grandes.

10°. Le *Cytiſe du Levant à grandes feuilles blanchâtres en deſſous.* On n'en fait pas grand cas.

11°. Le *Cytiſe d'Afrique.* Sa feuille eſt étroite & un peu velue.

12° Le *Cytiſe d'Amérique.* Son écorce eſt garnie d'une eſpece de duvet qui la fait paroître ſoyeuſe. Cet arbriſſeau eſt fort délicat.

13°. Le *Cytiſe à fruit blanc.* On le cultive dans les Indes Occidentales à cauſe de l'abondance du fruit qu'il rapporte, & dont on fait uſage dans les aliments du pays; mais on s'en ſert plus communément pour nourrir les pigeons, ce qui l'a fait nommer le *Pois des pigeons.*

14°. Le *Cytiſe-Indigo.* Ses feuilles n'ont preſque point de pédicule. On ſe ſert de cette plante dans la Louiſiane pour faire l'indigo. On pourroit la cultiver dans nos Provinces Méridionales.

15°. Le *Cytiſe à feuilles ovales.* Il ne s'éleve qu'à trois pieds. Il eſt très robuſte, mais fort rare.

16°. Le *Cytiſe de Sibérie.* Sa feuille eſt blanchâtre & droite, & ſes fleurs viennent en bouquets au bout des branches.

Fin du premier Volume.



